

CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - CIOCCOLATO

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

latte 3.5% m.g.

uova

sale fino

lievito

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

burro 82% m.g. - morbido

burro piatto

PREPARAZIONE

3000g Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

400g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro morbido e il burro piatto) per

300q 20 minuti circa.

450g Inserire il burro morbido e continuare a lavorare sino ad ottenere una pasta

30a liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi

abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega

300g a 2

1000g Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C, quindi tagliarlo a triangoli e

arrotolarli per formare i croissant.

Porli su taglio e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura mas

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

CREMA MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) - bollente

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
panna 35% m.g (2)

90g

200g PREPARAZIONE

Formare la crema portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.

Aggiungere la panna (2) fredda a filo continuando a mixare.

Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Utilizzare 40gr di crema per ogni croissant.

GLASSA AL FONDENTE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & amp; NOCCIOLE

PREPARAZIONE

1759 Scaldare COVERDECOR DARK CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM 75g CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

Composizione finale

Farcire i croissant con la crema montata al cioccolato fondente e con la crema croccante cacao e nocciole. Glassare i croissant con la glassa al fondente. Decorare con BUTTERFLY Dobla.