



CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - CIOCCOLATO

chef Livello avanzato

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
300g 20 minuti circa.
450g Inserire il burro morbido e continuare a lavorare sino ad ottenere una pasta
30g liscia e vellutata con consistenza morbida.
120g Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi
15g abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).
300g Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega
a 4.
1000g Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C, quindi tagliarlo a triangoli e
arrotolarli per formare i croissant.
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)

PREPARAZIONE

110g Formare la crema portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al
90g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad
200g 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 & NOCCIOLE

PREPARAZIONE

175g Scaldate 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.