



# CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - CIOCCOLATO

👤 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, affinché 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  
1000g a 4.  
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 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 Dobra.