



CROISSANT ESOTICO AL PISTACCHIO

👤 Livello avanzato

Pistacchio Corner - Sigep 2024



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

latte fresco

sale

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

2500g

1000g

25g

15g

120g

-Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

-Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

dividere l'impasto in 2 pastoni da 1800g

Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

IMPASTO CROISSANT COLORATO

acqua

farina tipo 00

burro 82% m.g. - CREMOSO

colorante - VERDE IDROSOLUBILE

320g

600g

90g

2g

Impastare tutti gli ingredienti, stendere e riporre coperto in frigorifero

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

LAMINAZIONE

burro - IN PLACCHE

500g

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3
Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4
Stendere in sfogliatrice 450g di impasto colorato verde della misura degli impasti precedenti e disporlo, inumidendolo, sopra l'impasto sfogliato con 2 pieghe a 4.
Coprire tutti gli impasti e lasciare riposare per 2 ore a 0-2 gradi.

CAKE AL PISTACCHIO E LIMONE

TOP CAKE

uova intere

burro 82% m.g.

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

1000g

500g

500g

150g

80g

Miscelare tutti gli ingredienti insieme
cuocere in teglia rettangolare a 170 gradi per 35 minuti
circa

NAMELAKA RICOTTA E VANIGLIA

latte fresco

panna

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

ricotta fresca - DI BUFALA

panna

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

350g

150g

20g

100g

350g

300g

750g

20g

Scaldare leggermente il latte fresco e la panna con il glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire la ricotta sgocciolata e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.

CARAMELLO ESOTICO

zucchero - ISOMALTO	120g	Caramellare gli zuccheri, decuocere con la purea e la panna riscaldate insieme alla vaniglia ed al sale aggiungere il burro portare tutto a 104 gradi, infine aggiungere la gelatina e mixare lasciare riposare in frigorifero per una notte
zucchero - SEMOLATO	90g	
panna	75g	
burro 82% m.g.	75g	
sale	1g	
purea di passion fruit - PABANA RAVIFRUIT	300g	
gelatina animale	6g	
acqua - PER GELATINA JOYPASTE VANIGLIA	20g	
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	5g	

COMPOSIZIONE FINALE

coppare il cake al pistacchio ottenendo una forma a goccia, leggerme più piccolo dell'anello di dove andrà a lievitare il croissant.

tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell impasto con 2 pieghe a 4 e con l'impasto verde in superficie. disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole

tagliare dei rettangoli di 8cm x 13cm

avvolgerci il cake al pistacchio e mettere a lievitare a 26 gradi negli appositi anelli a goccia precedentemente imburrati, fino a completa lievitazione

cuocere a 140 gradi circa, per conservare il colore, per 25 minuti circa

una volta raffreddati, farcire da sotto con la namelaka e il caramello esotico