

# **CROISSANT ESOTICO AL PISTACCHIO**

Pistacchio Corner - Sigep 2024

## **IMPASTO CROISSANT**

#### INGREDIENTI

**DOLCE FORNO MAESTRO** 

latte fresco

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

#### PREPARAZIONE

2500g -Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta

1000g liscia e vellutata con consistenza morbida.

25g -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la

15a lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.

120g 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**

INGREDIENTI PREPARAZI	ONE
-----------------------	-----

acqua 320g Impastare tutti gli ingredienti, stendere e riporre coperto in frigorifero 600g burro 82% m.g. - CREMOSO 90g colorante - VERDE IDROSOLUBILE 2g

## LAMINAZIONE

### INGREDIENTI

burro - IN PLACCHE

#### PREPARAZIONE

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**

INODEDIENTI

INGKEDIENTI	PREPAKAZIUNE
TOP CAKE 1000g	Miscelare tutti gli ingredienti insieme
uova intere 500g	cuocere in teglia rettangolare a 170 gradi per 35 minuti circa
burro 82% m.g. 500g	
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA 150g	
Pasta Frutta Oro limone - Cesarin 80g	

## NAMELAKA RICOTTA E VANIGLIA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
latte fresco 350g	Scaldare leggermente il latte fresco e la panna con il glucosio, aggiungere il
panna 150g	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
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 350g	giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.
ricotta fresca - DI BUFALA 300g	
panna 750g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 209	

DDEDADATIONE

## **CARAMELLO ESOTICO**

INGREDIENTI	
zucchero - ISOMALTO	120g
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	20g

5g

## **PREPARAZIONE**

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

# 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 precedentmente 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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE