



CROISSANT ESOTICO AL PISTACCHIO

chef Livello avanzato

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

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

dividere l'impasto in 2 pastoni da 1800g

120g 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

acqua

farina tipo 00

burro 82% m.g. - CREMOSO

colorante - VERDE IDROSOLUBILE

PREPARAZIONE

320g Impastare tutti gli ingredienti, stendere e riporre coperto in frigorifero

600g

90g

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

INGREDIENTI

TOP CAKE

uova intere

burro 82% m.g.

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti insieme
500g cuocere in teglia rettangolare a 170 gradi per 35 minuti circa
500g
150g
80g

NAMELAKA RICOTTA E VANIGLIA

INGREDIENTI

latte fresco

panna

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

ricotta fresca - DI BUFALA

panna

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

350g Scaldare leggermente il latte fresco e la panna con il glucosio, aggiungere il 150g Lilly Neutro quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire la 20g ricotta sgocciolata e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve 100g ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il 350g giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.
300g
750g
20g

CARAMELLO ESOTICO

INGREDIENTI

zucchero - ISOMALTO
zucchero - SEMOLATO
panna
burro 82% m.g.
sale
purea di passion fruit - PABANA RAVIFRUIT
gelatina animale
acqua - PER GELATINA
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

120g Caramellare gli zuccheri, decuocere con la purea e la panna riscaldate
90g insieme alla vaniglia ed al sale
75g aggiungere il burro
75g portare tutto a 104 gradi, infine aggiungere la gelatina e mixare
1g lasciare riposare in frigorifero per una notte

300g
6g
20g
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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere