

CORNETTO ALL'ITALIANA: PISTACCHIO

IMPASTO CORNETTO

PREPARAZIONE INGREDIENTI **DOLCE FORNO MAESTRO** 3000g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

400g Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con acqua latte 3.5% m.g.

300g consistenza morbida.

450g Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.

Poi abbattere in positivo. 30a

120g

15g 300g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

burro 82% m.g. - morbido

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

uova

sale fino lievito

burro piatto

PREPARAZIONE

1000g Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4. Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

IMPASTO COLORATO

INGREDIENTI

acqua farina tipo 00 - W 330 burro 82% m.g. - morbido colorante - idrosolubile verde 640g

1200g **Preparazione**

180q Impastare ttutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia. Refrigerare una notte.

COPERTURA CROCCANTE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - fuso a 32 °C granella di pistacchio

200g Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C. 40g

Composizione finale

Sovrapporre la pasta colorata sull'impasto.

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire e glassare.

Decorare con CURVY LEAF GREEN, PEACH BLOSSOM DOBLA.