



CORNETTO ALL'ITALIANA : PISTACCHIO

chef Livello avanzato

IMPASTO CORNETTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
latte 3.5% m.g.
uova
sale fino
lievito
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

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
300g consistenza morbida.
450g Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.
30g Poi abbattere in positivo.
120g
15g
300g

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

640g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.
1200g Refrigerare una notte.
180g
5g

COPERTURA CROCCANTE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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.