

CORNETTO ALL'ITALIANA : PISTACCHIO

Livello avanzato

IMPASTO CORNETTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3000g
acqua	400g
latte 3.5% m.g.	300g
uova	450g
sale fino	30g
lievito	120g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
burro 82% m.g. - morbido	300g

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.
Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.
Poi abbattere in positivo.

SFOGLIATURA

burro piatto	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

acqua	640g
farina tipo 00 - W 330	1200g
burro 82% m.g. - morbido	180g
colorante - idrosolubile verde	5g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COPERTURA CROCCANTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - fuso a 32 °C	200g	Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.
granella di pistacchio	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.