



# CORNETTO ALL'ITALIANA : PISTACCHIO

👤 Livello avanzato

## IMPASTO CORNETTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

latte 3.5% m.g.

uova

sale fino

lievito

### JOYPASTE VANIGLIA

### MADAGASCAR/BOURBON

burro 82% m.g. - morbido

3000g

400g

300g

450g

30g

120g

15g

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

farina tipo 00 - W 330

burro 82% m.g. - morbido

colorante - idrosolubile verde

640g

1200g

180g

5g

Impastare tutti 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.



Extraordinary  
made simple.