



RED FRUIT ROLL

chef Livello intermedio

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

PREPARAZIONE

1250g -Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta
500g liscia e vellutata con consistenza morbida.
12g -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti.
10g -Stendere l'impasto fino ad ottenere un rettangolo e metterlo a 0°C per
60g qualche ora

PASTA COLORATA AL LAMPONE

INGREDIENTI

farina di grano tenero "00"

acqua

purea di lamponi - RAVIFRUIT

zucchero semolato

burro 82% m.g.

sale

colorante alimentare rosso idrosolubile

PREPARAZIONE

280g -Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad
35g impasto quasi ultimato.
130g -Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente La proporzione tra
20g pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e
45g 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto)
2g
2g

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

burro piatto

PREPARAZIONE

500g Tirare il pastone rosso della dimensione del pastone classico.
Mettere i due impasti uno sopra l'altro e sfogliare i 2 pastoni con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 2 pieghe a 4.
Lasciar riposare almeno 2 ore a 0°C.
Successivamente tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, disporle, sdraiandole, in alto all'impasto fino a coprirlo tutto.

INSERTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

750g In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3
190g minuti a bassa velocità.
225g Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).
Con l'aiuto di una sac a' poche dressare l'impasto nel silicone (silicone composto da cilindri trapezoidali 3x3 cm) riempendolo per 3/4.
Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.
Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.
Rimuovere i cilindri di brownies dal silicone e conservare in congelatore ben coperti fino all'utilizzo.

COMPOSTA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

FRUTTIDOR MIRTILLO

PREPARAZIONE

150g Mlxare insieme i due fruttidor
100g

Composizione finale

Dopo il riposo, stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole. Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 32 x 3,5 cm.

Avvolgere la pasta appena tagliata intorno ai cilindri di brownies ancora congelati (2giri).

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 145°C per 20-22 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciropo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Una volta freddi, andare a rifinire con la composta ai frutti rossi.

Infine decorare con **Peach blossom**.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PAstry CHEF