

# **RED FRUIT ROLL**

☐ 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

60a 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 1800g di pastone, non si tiene conto del peso del burro piatto)

45a

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**

INUNLUILNII	
<b>IRCA BROWN</b>	IES CHOC

acqua

INCDEDIENTI

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 trapezioidali 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 MIxare 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 sciroppo 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**