



PAIN SUISSE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

chef Livello avanzato

IMPASTO FRANCESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

sale

burro 82% m.g.

CACAO IN POLVERE

acqua

latte intero

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

lievito di birra

PREPARAZIONE

2000g Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro, cacao e 30g cioccolato che verranno aggiunti ad impasto ultimato.
240g Si consiglia di realizzare una pastella con il cioccolato fuso, il cacao e il burro a 90g pomata prima di unirli all'impasto
500g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
500g Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
200g Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando 100g una piega a 4 ed una a 3
100g Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4
Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.
Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2 pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero
sale
lievito di birra
burro piatto - LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

2500g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
1000g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
20g Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
120g Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando
500g una piega a 4 ed una a 3
Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando
una piega a 4 ed un'altra a 4
Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.
Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2
pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed
una a 4, fino a coprirlo tutto.

CREMA DA COTTURA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

latte intero
zucchero semolato
uova intere
SOVRANA
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
sale

PREPARAZIONE

1000g Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e
400g miscelare con frusta.
300g Far bollire il latte e la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente
120g preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
20g Lasciare raffreddare.
4g

Composizione finale

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato al cioccolato con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta in rettangoli di 25x5 cm.

Stendere la crema su tutta la superficie e cospargere con il TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO e le PEPITE 1800.

Chiudere i rettangoli a metà, capovolgere i rettangoli con la chiusura sotto.

Prendere l'impasto sfogliato francese con le righe e spianarlo allo spessore di 2,5mm circa.

Con l'aiuto di un rullino creare un effetto ondulato e adagiare la pasta sopra i Pain suisse al cioccolato inumiditi.

Mettere in cella di lievitazione a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, cuocere a 155°C per 25 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF