



PAIN SUISSSE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE AL CIOCCOLATO

DOLCE FORNO MAESTRO

sale

burro 82% m.g.

CACAO IN POLVERE

acqua

latte intero

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

56%

lievito di birra

2000g

30g

240g

90g

500g

500g

200g

100g

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro, cacao e cioccolato che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

Si consiglia di realizzare una pastella con il cioccolato fuso, il cacao e il burro a pomata prima di unirli all'impasto

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero
sale
lievito di birra
burro piatto - LAMINAZIONE

2500g
1000g
20g
120g
500g

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando 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

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

1000g
400g
300g
120g
20g
4g

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

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%)



Extraordinary
made simple.