

PAIN SUISSE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE AL CIOCCOLATO

DOLCE FORNO MAESTRO	2000g
sale	30g
burro 82% m.g.	240g
CACAO IN POLVERE	90g
acqua	500g
latte intero	500g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	200g
lievito di birra	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.

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO	2500g
latte intero	1000g
sale	20g
lievito di birra	120g
burro piatto - LAMINAZIONE	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CREMA DA COTTURA ALLA VANIGLIA

latte intero	1000g
zucchero semolato	400g
uova intere	300g
SOVRANA	120g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g
sale	4g

Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e miscelare con frusta.
Far bollire il lattee la panna ed aggiugerlo 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 rettagoli di 25x5 cm.
Stendere la crema su tutta la superfice 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°C per 25 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)