

CRUNCHY CRUFFIN

Livello avanzato

Lievitato da colazione - crunchy cruffin farciti con 3 differenti creme croccanti

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO	1500g	Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro. Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento. Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto. Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata. Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente. Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare. Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.
acqua	150g	
latte fresco alta qualità	150g	
uova	225g	
burro 82% m.g. - morbido	225g	
lievito di birra	60g	
sale fino	15g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	qb	

SFOGLIATURA

KASTLE CROISSANT	500g	Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta). Dare 2 pieghe a 4. Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

DECORAZIONE

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	qb	Fondere il COVER DECOR a 50°C.
mandorle - granella	qb	Aggiungere le inclusioni in misura del 10% sul peso del COVER DECOR e miscelare.
COVERDECOR FRAGOLA	qb	
GRANELLA DI BISCOTTO	qb	
COVERDECOR DARK CHOCOLATE	qb	
GRANELLA DI NOCCIOLA	qb	

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.
Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 22 x 3,5 cm.
Arrotolare la pasta appena tagliata formando delle girelle e porle negli stampi di alluminio tipo cuki.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.
Una volta lievitati, spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.
Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).
Farcire con il CHOCOCREAM prescelto.
Decorare glassando la base con il COVER DECOR fuso unito alla granella prescelta dando così un effetto rocher.