



CRUNCHY CRUFFIN

chef Livello avanzato

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

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua
latte fresco alta qualità
uova
burro 82% m.g. - morbido
lievito di birra
sale fino

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

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

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

PREPARAZIONE

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

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

mandorle - granella

COVERDECOR FRAGOLA

GRANELLA DI BISCOTTO

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

- qb Fondere il COVER DECOR a 50°C.
- qb Aggiungere le inclusioni in misura del 10% sul peso del COVER DECOR e qb miscelare.
- qb
- qb
- 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.