



# CORNETTO ALL'ITALIANA : CARMELLO

👤 Livello avanzato

## IMPASTO CORNETTO

### Ingredienti

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
latte 3.5% m.g.  
uova  
sale fino  
lievito  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
burro 82% m.g. - morbido

### Preparazione

3000g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.  
400g Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con  
300g consistenza morbida.  
450g Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.  
30g Poi abbattere in positivo.  
120g  
15g  
300g

## SFOGLIATURA

### Ingredienti

burro piatto

### Preparazione

1000g Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.  
Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

## COPERTURA CROCCANTE

---

### Ingredienti

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - fuso a 32 °C

### Preparazione

200g Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.

## Composizione finale

---

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire e glassare.

Decorare con ROSETTE WHITE/DARK, DENTELLE DARK DOBLA.