

CORNETTO ALL'ITALIANA : CARAMELLO

Livello avanzato

IMPASTO CORNETTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3000g	Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa. Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti. Poi abbattere in positivo.
acqua	400g	
latte 3.5% m.g.	300g	
uova	450g	
sale fino	30g	
lievito	120g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g	
burro 82% m.g. - morbido	300g	

SFOGLIATURA

burro piatto	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

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - fuso a 32 °C	200g	MIscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.