



PAIN AU BLANCHE CHOCOLAT

chef Livello avanzato

IMPASTO CROISSANT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

farina - W 330

latte intero

burro 82% m.g.

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito compresso

PASTA BITTER

acqua - PER IDRATARE PASTA BITTER

burro piatto

PREPARAZIONE

- 2075g - Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa
170g sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
945g - Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
100g - Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
20g - In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.
15g - Suddividere l'impasto in due (1714 gr).
100g - Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro.
160g Far riposare l'impasto in frigorifero 20 minuti a 2-5°C.
130g Rapporto Pasta-Burro 3,4:1
1000g

Composizione finale

- Stendere l'impasto francese allo spessore di 4 mm, quindi dressare, con l'aiuto di una sac a poche, una striscia di CHOCOBAKE CIOCCOLATO BIANCO lungo tutta la pasta, chiuderlo con un'estremità dell'impasto e realizzare un'altra striscia di CHOCOBAKE vicino alla chiusura, infine chiudere anche l'altra estremità.
- Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.
- A lievitazione terminata spennellare la superficie con uova e panna (1:1).
- Cuocere a 170-190°C, il tempo varia in base alla pezzatura realizzata.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIORE