



CUBO INTRECCIATO

chef Livello intermedio

IMPASTO FRANCese CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

PREPARAZIONE

2500g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

1000g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

12g Dividere in 2 pastoni da 1800g.

120g Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

burro piatto

PREPARAZIONE

500g Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3

Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4

Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.

Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2 pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

FARCITURA SALATA

INGREDIENTI

CREMA SNACK
panna 35% m.g.
latte intero
formaggio Crescenza
Pepe macinato
sale

PREPARAZIONE

200g Montare in planetaria tutti gli ingredienti.
400g Tagliare in diagonale il cubo intrecciato e farcire con la CREMA SNACK alla
400g crescenza e salumi
250g
3g
3g

FARCITURA DOLCE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Farcire il buco intrecciato con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Composizione finale

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.
Realizzare un rettangolo 13cm di lunghezza per 5cm di larghezza, creare una treccia composta da 2 rettangoli.
Mettere negli appositi stampi a cubo e far lievitare
Mettere in cella di lievitazione a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.
Una volta lievitati, cuocere a 155°C per 25 minuti.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF