



CUBO INTRECCIATO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero
sale
lievito di birra

2500g
1000g
12g
120g

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Dividere in 2 pastoni da 1800g.
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

LAMINAZIONE

burro piatto

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

CREMA SNACK	200g	Montare in planetaria tutti gli ingredienti.
panna 35% m.g.	400g	Tagliare in diagonale il cubo intrecciato e farcire con la
latte intero	400g	CREMA SNACK alla crescenza e salumi
formaggio Crescenza	250g	
Pepe macinato	3g	
sale	3g	

FARCITURA DOLCE

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL

qb Farcire il buco intrecciato con CHOCOCREAM CAMEL 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.



Extraordinary
made simple.