



# CUBO INTRECCIATO

👤 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**