

CUBO INTRECCIATO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO	2500g
latte intero	1000g
sale	12g
lievito di birra	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
panna 35% m.g.	400g
latte intero	400g
formaggio Crescenza	250g
Pepe macinato	3g
sale	3g

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

FARCITURA DOLCE

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	qb	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°C per 25 minuti.