

DOLCE TERAMO

☐ Livello intermedio

Dolce lievitato intrecciato all'arancia e cioccolato

IMPASTO BASE

INODEDIENTI

IINONEDIENII		

DOLCE FORNO MAESTRO
sale
uova intere
burro 82% m.g. - morbido
lievito
pasta d'arancia candita
acqua

2009 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una massa liscia
20g ed asciutta.
20g La temperatura dell'impasto deve essere tra i 26-28°C.
200g Far riposare l'impasto in frigorifero, ben coperto, per circa 2 ore.
80g
acqua
350g

SFOGLIATURA e FARCITURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT
FRUTTIDOR ARANCIA
GRANELLA DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE

600g Incassare la margarina e dare una prima piega a 3.

Tirare di nuovo la pasta ad altezza di 2 cm e stendere su tutta la superficie un leggerissimo strato di Fruttidor Arancia e cospargere con Granella di cioccolato.

Chiudere formando una piega a 4 ottenendo così un rettangolo con altezza di circa 4 centimetri.

Composizione finale

Tagliare delle striscie, allungarle leggermente, attorcigliarle e chiuderle formando una specie di grande Tarallo. Mettere a lievitare per circa 2-3 ore a 28-30°C, comunque fino all'ottenimento di un volume raddoppiato. Cuocere a 170°C per circa 20 minuti.

Decorare pennellando con Blitz diluito con il 20% d'acqua.