



DOLCE TERAMO

🏠 Livello intermedio

Dolce lievitato intrecciato all'arancia e cioccolato

IMPASTO BASE

DOLCE FORNO MAESTRO

sale	200g
uova intere	20g
burro 82% m.g. - morbido	300g
lievito	200g
pasta d'arancia candita	80g
acqua	50g
	350g

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

SFOGLIATURA E FARCITURA

KASTLE CROISSANT

FRUTTIDOR ARANCIA

GRANELLA DI CIOCCOLATO

600g
qb
qb

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.



Extraordinary
made simple.