

DOLCE TERAMO

Livello intermedio

Dolce lievitato intrecciato all'arancia e cioccolato.

IMPASTO BASE

Dolce Forno Maestro	2000g
Sale	20g
Uova Intere	300g
Burro 82% m.g. - morbido	200g
Lievito	80g
Pasta d'Arancia Candita	50g
Acqua	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	600g
Fruttidor Arancia	qb
Granella di Cioccolato	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.