



CROISSANT CANNOLO

🏠 Livello avanzato

FINANCIER MANDORLA E PISTACCHIO

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina di grano tenero - DEBOLE

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - FUSO

CUKICREAM PISTACCHIO

550g

4g

50g

50g

370g

120g

qb

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere (AVOLETTA ,VIGOR BAKING, farina "debole" e amido di mais).

- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.

- Continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

- Riempire gli stampi di silicone per 1/4 e dressare all'interno il CUKICREAM PISTACCHIO, chiudere il tutto dressando ancora la pastella del financier e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

farina di grano tenero - W330

latte intero

burro 82% m.g.

sale fino

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito compresso

burro piatto

2075g

170g

945g

100g

20g

15g

100g

1000g

- Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

- Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

- In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.

- Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

- Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro e lasciar riposare in frigorifero.

- Tirare la pasta allo spessore di 3 mm, creare delle strisce con larghezza 3 cm e lunghezza 25 cm.

COMPOSIZIONE FINALE

- Avvolgere la striscia di croissant intorno al financier congelato, tirando leggermente la pasta e ponendo sia l'inizio che la chiusura sotto al financier, facendo 4 giri completi intorno a quest'ultimo.

- Porre il "cannolo" a lievitare per 3/4 ore a 28°C.

- Una volta finita la lievitazione cuocere il croissant a 160/170°C per 20 minuti circa.

- Una volta raffreddato decorare con BIANCANEVE.



Extraordinary
made simple.