



# CROISSANT CANNOLI

chef Livello avanzato

## FINANCIER MANDORLA E PISTACCHIO

### INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina di grano tenero - DEBOLE

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - FUSO

CUKICREAM PISTACCHIO

### PREPARAZIONE

- 550g - Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere (AVOLETTA 4g ,VIGOR BAKING, farina "debole" e amido di mais).  
50g - Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.  
50g - Continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
370g - 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 qb cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

## IMPASTO CROISSANT

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

farina di grano tenero - W330

latte intero

burro 82% m.g.

sale fino

#### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito compresso

burro piatto

### PREPARAZIONE

- |  |  |
|--|--|
| 2075g  | - Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa   |
| 170g   | sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.   |
| 945g   | - Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto. |
| 100g   | 20g - Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.                                 |
| 15g  | 15g - In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.                                  |
| 100g   | 1000g - 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.