



# CROISSANT CANNOLO

👤 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  
120g 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  
100g lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.  
20g - Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase  
15g di piegatura.  
100g - In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e  
1000g 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.