

CROISSANT CANNOLO

Livello avanzato

FINANCIER MANDORLA E PISTACCHIO

AVOLETTA	550g
VIGOR BAKING	4g
farina di grano tenero - DEBOLE	50g
amido di mais	50g
albumi	370g
burro 82% m.g. - FUSO	120g
CUKICREAM PISTACCHIO	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.

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO	2075g
farina di grano tenero - W330	170g
latte intero	945g
burro 82% m.g.	100g
sale fino	20g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
lievito compresso	100g
burro piatto	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 appiattendo 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.