



# CROIBROWNIES

chef Livello avanzato

LIEVITATO DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
latte fresco alta qualità  
uova  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito di birra  
sale fino

#### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

### PREPARAZIONE

1500g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.  
150g Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.  
150g Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.  
225g Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.  
225g Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.  
60g Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare .  
15g qb Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

#### KASTLE CROISSANT

### PREPARAZIONE

500g Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta).  
Dare 2 pieghe a 4.  
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

## INSERTO BROWNIES

---

### INGREDIENTI

#### IRCA BROWNIES CHOC

acqua - tiepida

burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

### PREPARAZIONE

750g In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità.

225g Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).

Con l'aiuto di una sac a' poche dressare l'impasto nel silicone (silicone composto da cilindri trapezoidali 3x3 cm) riempendolo per 3/4.

Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.

Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.

Rimuovere i cilindri di brownies dal silicone e conservare in congelatore ben coperti fino all'utilizzo.

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

#### CUKICREAM NOCCIOLA

### PREPARAZIONE

qb Con un sac a' poche riempire il silicone utilizzato per realizzare i brownies con 25g di CUKICREAM.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Rimuovere i dischetti di CUKICREAM congelati e conservarli in negativo fino all'utilizzo.

## RIFINITURA

---

### INGREDIENTI

#### BLITZ

### PREPARAZIONE

qb Diluire il BLITZ con il 20% di acqua e scaldare.

AVVERTENZE: Utilizzare caldo su croissant o prodotti da forno appena sfornati.

## Composizione finale

---

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 32 x 3,5 cm.

Avvolgere la pasta appena tagliata intorno ai cilindri di brownies ancora congelati (2giri).

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, inserire i dischetti di CUKICREAM ancora congelati adagiandoli nel centro a contatto con il brownie.

Spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Una volta lucidati decorare con la granella o le scagliette di cioccolato la superficie dei CROIBROWNIES in base al CUKICREAM utilizzato e spolverare leggermente con il BIANCANEVE PLUS.



**RICETTA CREATTA DA:**

**FRANCESCO MAGGIO**

**CIOCCOLATIERE E PASTICCIE**