

QUADROTTI BIGUSTO

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

PANDORA GRAN SVILUPPO	1000g
latte	100g
lievito di birra	30-40g
miele	30-50g
acqua - (5-10°C)	250g
uova	50g

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente..
Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare .
Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

KASTLE CROISSANT	400g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

REALIZZAZIONE INSERTO

Dressare negli stampi di silicone di forma cilindrica (SF022 SILIKOMART) 10 gr di CUKICREAM.
Far indurire in abbattitore a temperatura negativa.
Successivamente dressare nello stesso stampo 10 gr di FRUTTIDOR e riporre il tutto nuovamente in abbattitore.
Rimuovere dagli stampi di silicone i dischetti (CUKICREAM + FRUTTIDOR) e conservarli in congelatore fino ad utilizzo.

FINITURA

BLITZ	qb	Miscelare il BLITZ con il 20% di acqua.
acqua	qb	

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare la pasta croissant a circa 4 mm di altezza.
Ritagliare dei quadrati delle dimensioni di 9x9 cm.
Far lievitare per circa 90 min alla temperatura di 26-28°C con umidità relativa dell' 80%.
Una volta raggiunta la piena lievitazione inserire al centro del quadrotto il ripieno bigusto congelato, facendo pressione.
Cuocere per circa 18-20 min alla temperatura di 170-180°C in base al forno utilizzato.
Appena sfornati lucidarli con il BLITZ.
Decorare i bordi dei quadrotti con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.