



# QUADROTTI BIGUSTO

🏠 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### PANDORA GRAN SVILUPPO

latte  
lievito di birra  
miele  
acqua - (5-10°C)  
uova

1000g  
100g  
30-40g  
30-50g  
250g  
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.

## 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

acqua

qb

Miscelare il BLITZ con il 20% di 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 quadretto 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.



Extraordinary  
made simple.