



QUADROTTI BIGUSTO

chef Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

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

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
100g Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente..
30-40g Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una
30-50g forma rettangolare .
250g Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o
50g abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

BLITZ

acqua

PREPARAZIONE

qb Miscolare 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 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.