

# CROISSANT CUBO AL CARAMELLO

☐ Livello avanzato

Un modo divertente e creativo di servire i croissant, ideale per la colazione, per il brunch e per un goloso snack pomeridiano.

## **IMPASTO CROISSANT**

#### INGREDIENTI

**DOLCE FORNO MAESTRO** 

latte fresco

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

#### PREPARAZIONE

2500g -Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta

1000g liscia e vellutata con consistenza morbida.

25q -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la

15a lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.

120g -Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

## NAMELAKA AL CARAMELLO

#### INGREDIENTI

latte fresco glucosio

SINFONIA CARAMEL ORO

Panna fresca

LILLY NEUTRO

#### **PREPARAZIONE**

250g -Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e

10g mixare con mixer ad immersione.

350g -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

200g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

## **COPERTURA AL CARAMELLO**

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

#### PREPARAZIONE

intengere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

## **FARCITURA AL CARAMELLO**

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL TOFFEE D'OR CARAMEL

#### PREPARAZIONE

Farcire con TOFFE D'OR CARAMEL e CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEI

## **LAMINAZIONE**

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

#### PREPARAZIONE

1000g Sfogliare dando una piega a 3 ed una a 4

## **Composizione finale**

laminare l'impasto con 1000g di burro in placche, dando una piega a 3 ed una a 4. lasciare nuovamente riposare a 0-2 gradi per 2 ore

stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice e tagliare delle strisce alte 5 cm e lunghe 30 cm, avvolgerle a chiocciola e controllare che il peso sia di 76g. inserirle negli appositi stampi a cubo e porre a lievitare a 26 gradi e 75% di umidità fino a completa lievitazione cuocere a 150 gradi per 20 minuti circa con cottura in stampo a pressione. sformare, raffreddare e farcire con le creme anidre e decorare con la namelaka al caramello e Dobla Spears



RICETTA CREATA DA: **DAVIDE LISTA**PASTICCIERE