



# CROISSANT CUBO AL CARMELLO

👤 Livello avanzato

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



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
 Pasticciere

## IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

latte fresco

sale

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

2500g

1000g

25g

15g

120g

- Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.
- 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 CARMELLO

latte fresco

glucosio

SINFONIA CARMEL ORO

Panna fresca

LILLY NEUTRO

250g

10g

350g

200g

40g

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
- 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).

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

## COPERTURA AL CARMELLO

CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE

qb intingere nel CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE

## FARCITURA AL CARMELLO

CHOCOCREAM CARMEL FLEUR DE SEL

qb Farcire con TOFFE D'OR CARMEL e CHOCOCREAM

TOFFEE D'OR CARMEL

qb CARMEL FLEUR DE SEL

## LAMINAZIONE

MARBUR CROISSANT 20%

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 Dobra Spears



Extraordinary  
made simple.