



# 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.

## 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.
  - 25g -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la
  - 15g lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo 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 CARMELLO

### INGREDIENTI

latte fresco

glucosio

SINFONIA CARMEL 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.
  - 40g -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

qb intingere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

## FARCITURA AL CARAMELLO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

TOFFEE D'OR CARAMEL

### PREPARAZIONE

qb Farcire con TOFFEE D'OR CARAMEL e CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE

qb SEL

## 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 Dobra Spears



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

**PASTICCIERE**