

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.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO	2500g
latte fresco	1000g
sale	25g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
lievito di birra	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 affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo 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 CARAMELLO

latte fresco	250g
glucosio	10g
SINFONIA CARAMEL ORO	350g
Panna fresca	200g
LILLY NEUTRO	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).

COPERTURA AL CARAMELLO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	qb

intengere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

irca GROUP Extraordinary made simple.

FARCITURA AL CARAMELLO

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	qb	Farcire con TOFFE D'OR CARAMEL e CHOCOCREAM
TOFFEE D'OR CARAMEL	qb	CARAMEL 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 Dobla Spears