



CROISSANT CUBO AL CARAMELLO

chef 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 liscia e vellutata con consistenza morbida.
1000g -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
25g -Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
15g -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.
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 intengere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

qb Farcire con TOFFE 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 Doba Spears



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE