CESTINO SFOGLIATO VEGANO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

VEGAN CROISSANT

VEGAN CROISSANT	1000g
acqua - FREDDA	400g
lievito compresso	40g
EYLEN CREMA/CAKE - alternative KASTLE CAKE	30g
KASTLE CROISSANT	500g

- Impastare VEGAN CROISSANT, lievito, acqua e Kastle Cake oppure Eylen Crema/Cake fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura da frigorifero (2-4°).

- stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
- Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a quattro.
- Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero; quindi spianare allo spessore di circa 4 millimetri.
- Tagliare dei quadrati 10x10 cm, ripiegarli su se stessi in diagonale creando dei triangoli.
- Fare due tagli a circa 1 cm di distanza dal bordo della lunghezza di 8 cm, in modo che solo la punta del triangolo rimanga unita e i due tagli non si incontrino.
- Riaprire il triangolo e incrociare i due lembi di pasta tagliati piegandoli in direzione opposta, fino ad ottenere un cestino romboidale.

- Lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

RIPIENO ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR MELA - alternative FRUTTIDOR TROPICAL	qb

- Prima di infornare, una volta terminata la lievitazione, schiacciare leggermente l'interno del cestino e farcire con abbondante Fruttidor Mela 90%.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CREMA VEGANA

Bevanda vegetale (soia o altro)	500g	- Miscelare con frusta la vegan cream con la bevanda vegetale.
VEGAN CREAM	200g	

COMPOSIZIONE FINALE

- Cuocere i cestini a 180°C per 18-20 minuti. I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.
- Una volta raffreddati, dressare la crema vegana sopra al Fruttidor e decorare con frutti di bosco freschi.