



CESTINO SFOGLIATO VEGANO

 Livello intermedio

VEGAN CROISSANT

INGREDIENTI

VEGAN CROISSANT

acqua - FREDDA

lievito compresso

EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE

CAKE

KASTLE CROISSANT

PREPARAZIONE

- 1000g - Impastare VEGAN CROISSANT, lievito, acqua e Kastle Cake
- 400g oppure Eylen Crema/Cake fino ad ottenere una pasta liscia e
- 40g vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura da
- 30g frigorifero (2-4°).
- 500g
 - 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA - IN ALTERNATIVA FRUTTIDOR

TROPICAL

PREPARAZIONE

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

CREMA VEGANA

INGREDIENTI

Bevanda vegetale (soia o altro)

VEGAN CREAM

PREPARAZIONE

500g - Miscelare con frusta la vegan cream con la bevanda vegetale.

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.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF