PAIN AU CHOCOLAT VEGANO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

IMPASTO CROISSANT

VEGAN CROISSANT	1000g
acqua	450g
lievito di birra	45g
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA	500g

IMPASTO
Impastare VEGAN CROISSANT, lievito e acqua fino a ottenere una pasta liscia e vellutata. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero (a 4-6°C).

PROCEDIMENTO
Stendere la pasta, disporre al centro la margarina e richiudere la pasta su di essa, avvolgendola completamente. Spianare e ripiegare la pasta in tre strati (piega a tre), poi ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Quindi spianare allo spessore di circa 4 mm, tagliare a triangoli, arrotolare e disporre su teglie.

LIEVITAZIONE
Lasciare lievitare in cella per 80-90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

FARCITURA

NOCCIOLATA VEGAN	qb
CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN	qb

Farcire a piagere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN o NOCCIOLATA VEGAN.

COMPOSIZIONE FINALE

COTTURA
Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. Si ottengono risultati ottimali cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Temperature e tempi possono essere adattati dall'operatore in base alle condizioni ambientali.