



PAIN AU CHOCOLAT VEGANO

chef Livello intermedio

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

VEGAN CROISSANT

acqua
lievito di birra
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

PREPARAZIONE

1000g **IMPASTO**

450g 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).

500g **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

INGREDIENTI

NOCCIOLATA VEGAN CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN

PREPARAZIONE

qb Farcire a piagere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN o NOCCIOLATA qb 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.



RICETTA CREATA DA:
FILIPPO FALCIOLA
PASTRY CHEF