

DANISH PASTRY ALLE AMARENE

Livello intermedio

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

IMPASTO DANISH PASTRY

CROISMART	1000g
lievito	50g
acqua - a 4°C	450-480g
MARBUR PLATTE	300g

Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, una pasta liscia e vellutata.
Far riposare l'impasto per 5 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo di plastica.
Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR, ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa dando un totale di due pieghe a 3.
Porre in frigorifero per 5 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare allo spessore di circa 4 mm e tagliare in quadrati di 9 cm di lato.
Farcire il centro dei danish pastry con la pasta di mandorle usando una sac à poche.
Portare le 4 punte del quadrato di pasta verso il centro, così da ricoprire completamente il ripieno con i quattro lembi che dovranno essere leggermente sovrapposti, quindi schiacciare con le dita il centro del dolce per far aderire bene fra di loro le punte.
Mettere in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.
Lucidare i dolci con uovo sbattuto, dressare al centro un po' di FRUTTIDOR e decorare con mandorle affettate.
Cuocere a 180°C per 18-20 minuti.