

ECLAIR CROISSANT

Livello intermedio

Eclair croissant farcito con namelaka al cioccolato bianco e Fruttidor mango



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

IMPASTO CROISSANT

Dolce forno maestro	2500g
Latte intero	1000g
Sale	25g
Joypaste vaniglia madagascar/bourbon	20g
Lievito di birra	120g

- Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
- dividere l'impasto in 2 pastoni da 1800g
- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
- Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

IMPASTO CROISSANT COLORATO

Acqua	320g
Farina tipo 00	600g
Burro 82%m.g. - cremoso	90g
Colorante - Arancione idrosolubile	2g

Impastare tutti gli ingredienti, stendere e riporre coperto in frigorifero

irca GROUP Extraordinary made simple.

LAMINAZIONE

Burro - in placche	500g

- Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3
- Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un altra a 4
- Stendere in sfogliatrice 450g di impasto colorato verde della misura degli impasti precedenti e disporlo, inumidendolo, sopra l'impasto sfogliato con 2 pieghe a 4.
- Coprire tutti gli impasti e lasciare riposare per 2 ore a 0-2 gradi.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte intero	250g
Glucosio	10g
Reno X Cioccolato Bianco 28%	340g
Panna 35% m.g.	200g
Lilly neutro	40g

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
- Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).
- E' possibile utilizzare la Namelaka per la farcitura di dolci anche senza montarla, avrà una consistenza cremosa e mediamente gelificata.
- La namelaka deve essere conservata e consumata a temperatura positiva (5°C).
- NOTE: se si volesse rendere la namelaka più corposa è sufficiente aumentare la panna di 50 grammi diminuendo il latte in egual misura.

COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Mango

- tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell impasto con 2 pieghe a 4 e con l'impasto verde in superficie.
- disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.
- stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole
- tagliare dei quadrati di 8cm x 8cm
- Arrotolarli su se stessi e metterli a lievitare in uno stampo a Eclair (Nola 144) di Silikomart
- CONSIGLIO: Per ottenere u8n risultato migliore portare il croissant leggermente in sovralievitazione.
- Cuocere a pressione a 155°c per circa 25 minuti.
- Una volta tolti dallo stampo e raffreddati farcire con Namelaka al Cioccolato Bianco e FRUTTIDOR MANGO.
- Decorare a piacere con decorazioni Dobla.

irca GROUP
Extraordinary made simple.