



CROISSANT SFERA COCCO E MANGO

👤 Livello avanzato

Croissant sferico al cocco e mango, ispirato a Saturno. Una ricetta straordinaria per creare un croissant sferico che richiama la maestosità del pianeta Saturno. Farcito con i sapori tropicali di Fruttidor Mango e la ricca cremosità di **Chococream Coconut**, questa creazione offre una presentazione innovativa e un'esperienza gustativa davvero deliziosa.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

IMPASTO CROISSANT

Dolce Forno Maestro

Latte fresco

Sale

Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon

Lievito di Birra

2500g

1000ml

25g

15g

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 affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

IMPASTO CROISSANT CACAO

Dolce Forno

Latte	685g
Sale	275g
<u>Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon</u>	7g
Lievito di birra	4g
Cacao in polvere	33g
Acqua	50g
Burro	40g

- Procedere come con l'impasto del croissant francese, impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.
- Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto. La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto)

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.

COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Mango

Chococream Coconut

qb

qb

- 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 8cm x 8cm, arrotolarsi su se stessi e chiudere a U.
- Consiglio: devono pesare circa 40g
- Utilizzare gli stampi a sfera per croissant di martellato.
- mettere a lievitare, si consiglia di poterli leggermente aventi di lievitazione.
- cuocere a 140 gradi circa, per conservare il colore, per 25 minuti circa
- lasciare intipidire e togliere dallo stampo.
- una volta raffreddati farcire con Chococream Coconut e Fruttidor Mango.