



PAIN SUISSE ROUGE

👤 Livello avanzato

Una reinterpretazione firmata dal pastry chef Filippo Falciola, dove il classico Pain Suisse si veste di rosso. **Fruttidor Lampone** dona un cuore intenso e succoso, che si intreccia con la cremosità della farcitura e la stratificazione precisa della pasta lievitata, per un risultato ricco di contrasti e grande impatto visivo.

Impasto base

INGREDIENTI

[Vegan Croissant](#)
Acqua
Lievito di birra
Burro 82% m.g.
Burro - in placche

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|---|
| 1000g | |
| 400g | • Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta strutturata e ben formata. |
| 40g | • Far puntare circa 10/15 minuti, stendere a circa 2cm di spessore e raffreddare bene, lasciar riposare circa 60/90 minuti. |
| 50g | • Procedere con incasso a libro e una piega in 4 e una in 3, far riposare ancora circa 90 minuti. |
| 500g | |

Pasta Rossa

INGREDIENTI

[Vegan croissant](#)
Acqua
Burro
Colorante rosso - Idrosolubile

PREPARAZIONE

- | | |
|------|--|
| 500g | |
| 200g | • Sciogliere bene il colorante nell'acqua. |
| 25g | • Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta strutturata e liscia. |
| qb | • Far riposare in frigorifero. |

Biscuit al cacao

INGREDIENTI

Irca Genoise Choc

[Levosucrol](#)

Uova intere

PREPARAZIONE

1000g

100g

1300g

- Montare in planetaria con frusta per 8/10 minuti.
- Stendere in teglia e cuocere a 200°C per circa 6/7 minuti a valvola chiusa.
- Raffreddare velocemente.

Composizione finale

INGREDIENTI

[Pralin Delicrisp Noir](#)

[Fruttidor Lampone](#)

PREPARAZIONE

qb

qb

- Prendere il pastone sfogliato e inumidirne la superficie con un pennello e dell'acqua.
- Attaccare la pasta colorata stesa della stessa dimensione.
- Far riposare i due impasti insieme per circa 30 minuti.
- Taglia delle strisce di circa 0,5 cm dal pastone e incollale sdraiate sulla superficie fino a coprirlo completamente.
- Far riposare ancora 15/20 minuti.
- Stendere la pasta a 4mm di spessore e ricavare dei rettangoli da 25x5cm.
- In una cornice inserire uno strato di biscuit, scaldare leggermente il Pralin delicrisp noir e stenderlo sul biscuit sottilmente, raffreddare.
- Stendere uno strato di fruttidor frutti rossi e chiudere con un secondo foglio di biscuit.
- Raffreddare bene il quadro e una volta semicongelato ricavare dei tranci rettangolari.
- Posizionare il trancio sul rettangolo di pasta sfogliata e chiudere a metà, capovolgere il pezzo.
- Mettere a lievitare fino al raddoppio del volume a 28°C.
- Cuocere a 165°C per circa 18 minuti.
- Una volta sfornati lucidare con sciroppo di zucchero.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF