



## PAIN AU BLANCHE CHOCOLAT

### IMPASTO CROISSANT AL CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
FARINA - W 330  
LATTE INTERO  
BURRO 82% M.G.  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
LIEVITO COMPRESSO  
PASTA BITTER  
ACQUA - PER IDRATARE PASTA BITTER  
BURRO PIATTO

#### PREPARAZIONE

g 2075 - Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta  
g 170 liscia e vellutata con consistenza morbida.  
g 945 - Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi  
g 100 bloccata appiattendolo l'impasto.  
g 20 - Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.  
g 15 - In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.  
g 100 - Suddividere l'impasto in due (1714 gr).  
g 160 Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro.  
g 130 Far riposare l'impasto in frigorifero 20 minuti a 2-5°C.  
g 1000 Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

CHOCOLATE BIANCO

## COMPOSIZIONE FINALE

- Stendere l'impasto francese allo spessore di 4 mm, quindi dressare, con l'aiuto di una sac a poche, una striscia di CHOCOLATE BIANCO lungo tutta la pasta, chiuderlo con un'estremità dell'impasto e realizzare un'altra striscia di CHOCOLATE vicino alla chiusura, infine chiudere anche l'altra estremità.
- Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.
- A lievitazione terminata spennellare la superficie con uova e panna (1:1).
- Cuocere a 170-190°C, il tempo varia in base alla pezzatura realizzata.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE