



## CORNETTO ALL'ITALIANA : PISTACCHIO

### IMPASTO CORNETTO

---

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3000
ACQUA	g 400
LATTE 3.5% M.G.	g 300
UOVA	g 450
SALE FINO	g 30
LIEVITO	g 120
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.  
Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.  
Poi abbattere in positivo.

### SFOGLIATURA

---

#### INGREDIENTI

BURRO PIATTO	g 1000
--------------	--------

#### PREPARAZIONE

Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.  
Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

## IMPASTO COLORATO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 640
FARINA TIPO 00 - W 330	g 1200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 180
COLORANTE - IDROSOLUBILE VERDE	g 5

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.

Refrigerare una notte.

## COPERTURA CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32 °C	g 200
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 40

### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.

## FARCITURA POST FORNO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	Q.B.
-----------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Sovrapporre la pasta colorata sull'impasto.

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire e glassare.

Decorare con CURVY LEAF GREEN, PEACH BLOSSOM DOBLA.

## RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE