CROIBROWNIES

LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1500
ACQUA	g 150
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 150
UOVA	g 225
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 225
LIEVITO DI BIRRA	g 60
SALE FINO	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.

Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.

Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.

Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.

Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare .

Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 500

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

INSERTO BROWNIES

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

IRCA BROWNIES CHOC	g 750
ACQUA - TIEPIDA	g 190
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 225

In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità.

Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).

Con l'aiuto di una sac a' poche dressare l'impasto nel silicone (silicone composto da cilindri trapezioidali 3x3 cm) riempendolo per 3/4.

Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.

Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.

Rimuovere i cilindri di brownies dal silicone e conservare in congelatore ben coperti fino all'utilizzo.

FARCITURA

INGREDIENTI

CUKICREAM NOCCIOLA	Q.B.
CUKICREAM GIANDUIA - IN ALTERNATIVA	
CUKICREAM CIOCCOLATO - IN ALTERNATIVA	Q.B.
CUKICREAM PISTACCHIO - IN ALTERNATIVA	Q.B.

PREPARAZIONE

Con un sac a' poche riempire il silicone utilizzato per realizzare i brownies con 25g di CUKICREAM.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Rimuovere i dischetti di CUKICREAM congelati e conservarli in negativo fino all'utilizzo.

RIFINITURA

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.

PREPARAZIONE

Diluire il BLITZ con il 20% di acqua e scaldare.

AVVERTENZE: Utilizzare caldo su croissant o prodotti da forno appena sfornati.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI PISTACCHIO	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLE	Q.B.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 32 x 3,5 cm.

Avvolgere la pasta appena tagliata intorno ai cilindri di brownies ancora congelati (2giri).

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, inserire i dischetti di CUKICREAM ancora congelati adagiandoli nel centro a contatto con il brownie.

Spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Una volta lucidati decorare con la granella o le scagliette di cioccolato la superficie dei CROIBROWNIES in base al CUKICREAM utilizzato e spolverare leggermente con il BIANCANEVE PLUS.

RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE