



## FISARMONICA

### IMPASTO CROISSANT

---

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

FARINA DI GRANO TENERO - W330

LATTE INTERO

BURRO 82% M.G.

SALE FINO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

LIEVITO COMPRESSO

BURRO PIATTO

g 2075

g 170

g 945

g 100

g 20

g 15

g 100

g 1000

#### PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

- Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

- In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.

- Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

- Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro e lasciar riposare in frigorifero.

- Tirare la pasta allo spessore di 3/4 cm circa, e creare delle strisce lunghe 100cm e larghe 3 cm, posizionare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburato e porre a lievitare a 26/28°C per circa 3/4 ore.

- Finita la lievitazione lucidare la superficie del croissant con una miscela di uova e panna (1:1), cuocere a 165°C per 25 minuti circa (il tempo di cottura può variare da forno e dimensione dello stampo utilizzato).

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE  
LILLY NEUTRO  
ACQUA  
CHOCOCREAM BIANCO  
PANNA 35% M.G. - FREDDA  
JOYPASTE CRÈME BRULÉE

g 150  
g 40  
g 40  
g 250  
g 200  
g 40

### PREPARAZIONE

- Miscelare usando un frullatore a immersione panna bollente, acqua e LILLY NEUTRO.  
- Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO e JOYPASTE CRÈME BRULÉE continuando a mixare e infine la panna fredda sempre mixando.  
- Coprire con pellicola alimentare a contatto e porre in frigorifero a cristallizzare per una notte.  
- Montare in planetaria con frusta a media velocità fino a rassodamento e aumento di volume.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Tagliare a metà la «Fisarmonica» dopo averla cotta e raffreddata, farcire con ciuffi di Namelaka e fragole fresche.  
- Richiudere e decorare a piacere.

### RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE