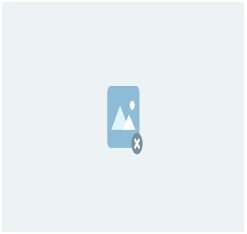

CROISSANT AI MIRTILLI

IMPASTO CROISSANT

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.

Abbattere a temperatura positiva.

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.

FARCITURA POST FORNO

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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 con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO Cesarin.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la FRUTTA IN CREMA MIRTILLO con gli altri gusti della stessa gamma (Albicocca o Mandarino).