



## CROISSANT TROPICAL (DOLCE FORNO MAESTRO)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE CON FARCITURA TROPICALE CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LIEVITO - BIRRA  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 2500  
g 950  
g 120  
g 25  
g 15

#### PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua.  
Aggiungere il sale e la JOYPASTE VANIGLIA BIANCA ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vallutata.  
Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti a temperatura ambiente affinché parta la lievitazione.  
Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 500

#### PREPARAZIONE

Sfogliare ogni pastone con 500g di Burro Piatto.  
Fare un incasso semplice quindi dare 1 piega a 3 ed piega a 4 e riposo di 20 minuti (tenere l'impasto a -5/-7°C).  
AVVERTENZE: è possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente. In questo caso diminuire la quantità di lievito passando da 120 a 80 grammi.

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 50°C

### PREPARAZIONE

Q.B. Portare il COVERDECOR a 50°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare l'impasto sfogliato allo spessore di 3,5 millimetri circa, tagliarlo a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 24-26°C per 2-3 ore circa con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 165-170°C per circa 18-20 minuti in forno ventilato.

Una volta freddi tagliare i croissant in orizzontale e farcirli con CHOCOCREAM TROPICAL e glassare la testa dei croissants nel COVERDECOR WHITE.

Terminare con YELLOW MINI PETAL di Dobra.

## RICETTA CREATA PER TE DA LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE