PAIN AU BLANCHE CHOCOLAT

IMPASTO CROISSANT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2075
FARINA - W 330	g 170
LATTE INTERO	g 945
BURRO 82% M.G.	g 100
SALE	g 20
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO COMPRESSO	g 100
PASTA BITTER	g 160
ACQUA - PER IDRATARE PASTA BITTER	g 130
BURRO PIATTO	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 appiattendo 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.
- Suddividere l'impasto in due (1714 gr).

Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro.

Far riposare l'impasto in frigorifero 20 minuti a 2-5°C.

Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOBAKE BIANCO

COMPOSIZIONE FINALE

- Stendere l’impasto francese allo spessore di 4 mm, quindi dressare, con l'aiuto di una sac a poche, una striscia di CHOCOBAKE CIOCCOLATO BIANCO lungo tutta la pasta, chiuderlo con un estremità dell’impasto e realizzare un’altra striscia di CHOCOBAKE vicino alla chiusura, infine chiudere anche l’altra estremità.
- Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.
- A lievitazione terminata spennellare la superficie con uova e panna (1:1).
- Cuocere a 170-190°C, il tempo varia in base alla pezzatura realizzata.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE