# RED FRUIT ROLL

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO MAESTRO | g 1250 |
| LATTE INTERO | g 500 |
| SALE | g 12 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 10 |
| LIEVITO DI BIRRA | g 60 |

### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

-Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti.

-Stendere l'impasto fino ad ottenere un rettangolo e metterlo a 0°C per qualche ora

## PASTA COLORATA AL LAMPONE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| FARINA DI GRANO TENERO "00" | g 280 |
| ACQUA | g 35 |
| PUREA DI LAMPONI - RAVIFRUIT | g 130 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 20 |
| BURRO 82% M.G. | g 45 |
| SALE | g 2 |
| COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE | g 2 |

### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad impasto quasi ultimato.

-Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 ( in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto)

## LAMINAZIONE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BURRO PIATTO | g 500 |

### PREPARAZIONE

Tirare il pastone rosso della dimensione del pastone classico.

Mettere i due impasti uno sopra l'altro e sfogliare i 2 pastoni con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare almeno 2 ore a 0°C.

Successivamente tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, disporle, sdraiandole, in alto all'impasto fino a coprirlo tutto.

## INSERTO BROWNIE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| IRCA BROWNIES CHOC | g 750 |
| ACQUA | g 190 |
| BURRO 82% M.G. | g 225 |

### PREPARAZIONE

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.

## COMPOSTA AI FRUTTI ROSSI

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| FRUTTIDOR LAMPONE | g 150 |
| FRUTTIDOR MIRTILLO | g 100 |

### PREPARAZIONE

MIxare insieme i due fruttidor

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole.

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%.

Cuocere a 145°C per 20-22 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Una volta freddi, andare a rifinire con la composta ai frutti rossi.

Infine decorare con **Peach blossom.**

RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF