



CROISSANT DUETTO CIOCK



INGREDIENTI

Ingredienti per il pastello

- *Croi-vis Braims* 1000 gr
- *Lievito di birra* 20/25 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Aroma* q.b.

Ingredienti per le pieghe

- *Mélange perfetto croissant* 400 gr

Ingredienti per il pastello cacao e nocciola

- *Croi-vis Braims* 1000 gr
- *Lievito di birra* 10 gr
- *Pasta nocciola Piemonte IGP scura Giuso* 140 gr
- *Cacao* 70 gr
- *Acqua* 430 gr
- *Uova intere* 100 gr

Ingredienti per la composizione

- *Pasta croissant incassata e laminata* 1800 gr
- *Pasta cacao e nocciola* 600 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento per il pastello

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria utilizzando la foglia ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°C.

Procedimento per le pieghe

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogiarlo con la *mélange* perfetto croissant dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°C.

Procedimento per il pastello cacao e nocciola

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare l'impasto in un telo di nylon per 30 minuti c.a. in cella di lievitazione a 30°C. Appiattire un pò e, sempre coperto dal nylon, raffreddarlo in abbattitore o in frigo a +2°C per 30 minuti.

Procedimento per la composizione

Una volta ben fredda stendere la pasta cacao e nocciola e riporla sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e farcire con 2 barrette di cioccolato Callebaut, lasciare lievitare. Cottura a 180°C per 15 minuti circa.