

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT DUETTO CIOCK



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis braims</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma</i>	q.b.

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO CACAO E NOCCIOLA

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20 gr
<i>Pasta nocciola Piemonte IGP scura</i>	140 gr
<i>Cacao</i>	70 gr
<i>Acqua</i>	430 gr
<i>Uova intere</i>	100 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta cacao e nocciola</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

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

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché appiattirle un pò e sempre coperta dal nylon metterlo a raffreddare in abbattitore o in frigo a +2° per 30 minuti.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta cacao e nocciola e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema alla nocciola Golosella