

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT ANTICA NAPOLI AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

<i>Leviplus</i>	1000 gr
<i>Miele</i>	30 gr
<i>Lievito di birra</i>	25/30 gr
<i>Latte</i>	450 gr
<i>Aroma vaniglia in emulsione</i>	20 gr
<i>Croissant Patisser</i>	500 gr

IMPASTO BRIOCHE CACAO E NOCCIOLA

<i>Croi-vis</i>	500 gr
<i>Lievito di birra</i>	15/20 gr
<i>Acqua</i>	210 gr
<i>Uova intere</i>	50 gr
<i>Pasta nocciola Piemonte</i>	70 gr
<i>IGP scura</i>	

PROCEDIMENTO

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto grezzo non troppo impastato 3/5 minuti, far puntare la pasta 5/10 minuti a 4°C. Incassare il croissant patissier dando 3 pieghe semplici con riposo alternato.

IMPASTO BRIOCHE AL CACAO E NOCCIOLA

Impastare tutti gli ingredienti tranne la pasta di nocciola, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, incorporare la pasta di nocciola e terminare. Fare puntare la pasta per 35/40 minuti a 27/30 C°.

PER LA COMPOSIZIONE

(Rapporto della pasta 70% Impasto Leviplus 30% Brioche al cacao e nocciola).

Stendere la pasta brioche e sovrapporre la pasta sfoglia, incassata e laminata, riporre in sfogliatrice, portare ad uno spessore di 3/4 mm formare e fare lievitare per 60/90 minuti circa.

DECORAZIONE: lucidare prima della cottura con doratura spray all'uovo di Eurovo

COTTURA: 185°C per 15 minuti circa