

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO MOKA



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	425 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	25 gr

PER LE PIEGHE

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

PER IL PASTELLO AL CAFFÈ

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	15/20 gr
<i>Mélange perfetto Gateaux</i>	60 gr
<i>Cacao</i>	30 gr
<i>Acqua</i>	420 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant al caffè arabica 100% incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta al caffè 100% arabica</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Si consiglia di sciogliere il caffè arabica nell'acqua presente in ricetta, 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

Si consiglia di sciogliere il caffè arabica nell'acqua presente in ricetta, mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Stendere dando 3 pieghe semplici metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta al caffè e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant al caffè, passarli nella sfogliatrice appiattirli insieme portando ad uno spessore di 3 mm. Con una lama da pane, fare dei tagli trasversali per tutta la superficie della pasta, incidendo solo la pasta al caffè. Tagliare delle strisce da 7,5x10 cm, inserire all'interno 2 barrette di cioccolato callebaut fondente arrotolare con la classica forma del Pain au chocolat, lasciare lievitare. Cottura a 180° per 15 minuti circa.