

## Croissanteria e Viennioserie

## FAGOTTINO LAMPONE E CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

## PER IL PASTELLO

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <i>Croi-vis</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 ROSSO

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| <i>Croi-vis</i>                 | 1000 gr |
| <i>Colore rosso in polvere</i>  | 6 gr    |
| <i>Mélange perfetto Gateaux</i> | 50 gr   |
| <i>Acqua</i>                    | 380 gr  |

## PER LA COMPOSIZIONE

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| <i>Pasta croissant incassata e laminata</i> | 1800 gr |
| <i>Pasta rossa</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 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 rossa e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice ed appiattirli insieme portando ad uno spessore di 3mm. Con una lama da pane, fare dei tagli trasversali per tutta la superficie della pasta, incidendo solo la pasta Rossa. 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. Farcitura con confettura extra lampone Giuso.