

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO CIOCCO CIOK



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 in pasta mandarino</i>	20 gr

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 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 al cacao. 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.