

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO MANDORLA E PISTACCHIO



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 VERDE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Colore verde in polvere</i>	1/2 gr
<i>Pasta pistacchio mediterraneo</i>	140 gr
<i>Acqua</i>	380 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta verde</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 verde e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice ed 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 verde. Tagliare delle strisce da 7,5x10 cm inserire all'interno 1 barrette di cioccolato callebaut fondente e un bastoncino di base marzapane bitter di uno spessore di diametro 1 cm diametro e della stessa larghezza del fagotto, arrotolare con la classica forma del Pain au chocolat, lasciare lievitare. Cottura a 180° per 15 minuti circa.