

Croissanteria e Viennioserie

CONO GIRELLA CEREALI E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

Waldkorn croissant	1000 gr
Lievito di birra	20/25 gr
Acqua fredda	400 gr
Pasta mandarino	20 gr
Miele	40 gr

PER LE PIEGHE

Mélange Perfetto croissant	350 gr
----------------------------	--------

PER IL PASTELLO CACAO E NOCCIOLA

Croi-vis	1000 gr
Lievito di birra	20 gr
Pasta nocciola Piemonte IGP scura	140 gr
Cacao	70 gr
Acqua	430 gr
Uova intere	100 gr

PER LA COMPOSIZIONE

Pasta croissant ai cereali antichi incassata e laminata	1800 gr
Pasta cacao e nocciola	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Impastare waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio o fino la formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la mëlange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 15 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 ai cereali antichi, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 4 mm, spruzzare con la doratura spray Eurovo e arrotolare su se stesso a forma di girella dando un diametro di 4-5 cm circa. Tagliare quindi in dischi di circa 2 cm di spessore. Fare lievitare. Decorazione: Spruzzare i cestini con la doratura Spray all'uovo Eurovo. Cottura: 170° C per 15/18 minuti. Farcitura: confettura extra ai mirtilli Giuso