

Croissanteria e Viennioserie

SACCOTINO MANDORLE 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 in pasta mandarino</i>	20 gr
<i>Aroma croissant in emulsione</i>	20 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 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°.

COMPOSIZIONE

Quindi stendere la pasta croissant, portando ad uno spessore di 3 mm. Tagliare dei rettangoli dimensioni 6,5x16 cm inserire all'interno 1 barretta di cioccolato e un bastoncino di base marzapane bitter, della stessa misura della barretta di cioccolato callebaut fondente, sovrapporre la pasta croissant di pari metà dimensione e lasciare lievitare.

DECORAZIONE

Lucidare il fagottino con la doratura spray Eurovo e abbondante zucchero a velo prima della cottura.

COTTURA

180° per 15 minuti circa