



CORNETTO ALL'ITALIANA : NOCCIOLA

IMPASTO CORNETTO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|--------|
| DOLCE FORNO MAESTRO | g 3000 |
| ACQUA | g 400 |
| LATTE 3.5% M.G. | g 300 |
| UOVA | g 450 |
| SALE FINO | g 30 |
| LIEVITO | g 120 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 15 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 300 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.
Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.
Poi abbattere in positivo.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

| | |
|--------------|--------|
| BURRO PIATTO | g 1000 |
|--------------|--------|

PREPARAZIONE

Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.
Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

FARCITURA POST FORNO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|------|
| NOCCIOLATA BIANCA | Q.B. |
|-------------------|------|

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32 °C

g 200

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 40

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire e glassare.

Decorare con SUNFLOWER 2D e GREEN PETALS MINI DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE