



CORNETTO ALL'ITALIANA : PISTACCHIO

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 abbatte 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.

IMPASTO COLORATO

INGREDIENTI

ACQUA	g 640
FARINA TIPO 00 - W 330	g 1200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 180
COLORANTE - IDROSOLUBILE VERDE	g 5

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.

Refrigerare una notte.

COPERTURA CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32 °C	g 200
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 40

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.

FARCITURA POST FORNO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	Q.B.
-----------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Sovrapporre la pasta colorata sull'impasto.

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 CURVY LEAF GREEN, PEACH BLOSSOM DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE