

CROIBROWNIES

LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 1500	Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.
ACQUA	g 150	Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 150	Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.
UOVA	g 225	Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 225	Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.
LIEVITO DI BIRRA	g 60	Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare .
SALE FINO	g 15	Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.	temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
KASTLE CROISSANT	g 500	Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta).
		Dare 2 pieghe a 4.
		Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

INSERTO BROWNIES

INGREDIENTI PREPARAZIONE



IRCA BROWNIES CHOC	g 750	In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa
ACQUA - TIEPIDA	g 190	velocità.
BURRO 82% M.G FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 225	Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far
		montare la miscela).
		Con l'aiuto di una sac a' poche dressare l'impasto nel silicone (silicone composto da cilindri
		trapezioidali 3x3 cm) riempendolo per 3/4.
		Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.
		Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.
		Rimuovere i cilindri di brownies dal silicone e conservare in congelatore ben coperti fino all'utilizzo.

FARCITURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CUKICREAM NOCCIOLA	Q.B.	Con un sac a' poche riempire il silicone utilizzato per realizzare i brownies con 25g di CUKICREAM.
CUKICREAM GIANDUIA - IN ALTERNATIVA		Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
CUKICREAM CIOCCOLATO - IN ALTERNATIVA	Q.B.	Rimuovere i dischetti di CUKICREAM congelati e conservarli in negativo fino all'utilizzo.
CUKICREAM PISTACCHIO - IN ALTERNATIVA	Q.B.	
DISTRICTION		

RIFINITURA

INGREDIENTI	1	PREPARAZIONE
BLITZ	Q.B. I	Diluire il BLITZ con il 20% di acqua e scaldare.
		AVVERTENZE: Utilizzare caldo su croissant o prodotti da forno appena sfornati.



DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI PISTACCHIO	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLE	Q.B.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 32 x 3,5 cm.

Avvolgere la pasta appena tagliata intorno ai cilindri di brownies ancora congelati (2giri).

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, inserire i dischetti di CUKICREAM ancora congelati adagiandoli nel centro a contatto con il brownie.

Spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Una volta lucidati decorare con la granella o le scagliette di cioccolato la superficie dei CROIBROWNIES in base al CUKICREAM utilizzato e spolverare leggermente con il BIANCANEVE PLUS.



RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

