QUADROTTI BIGUSTO

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1000
LATTE	g 100
LIEVITO DI BIRRA	g 30-40
MIELE	g 30-50
ACQUA - (5-10°C)	g 250
UOVA	g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.

Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente..

Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare .

Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 400

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT.

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

FARCITURA 1

INGREDIENTI

CUKICREAM PISTACCHIO	Q.B.
FRUTTIDOR FRAGOLA	Q.B.

FARCITURA 2

INGREDIENTI

CUKICREAM NOCCIOLA	Q.B.
FRUTTIDOR CILIEGIA	Q.B.

FARCITURA 3

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO	Q.B.
FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.

FARCITURA 4

INGREDIENTI

CUKICREAM MANDORLA	Q.B.
FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.

FARCITURA 5

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.
FRUTTIDOR MANGO	Q.B.

REALIZZAZIONE INSERTO

PREPARAZIONE

Dressare negli stampi di silicone di forma cilindrica (SF022 SILIKOMART) 10 gr di CUKICREAM.

Far indurire in abbattitore a temperatura negativa.

Successivamente dressare nello stesso stampo 10 gr di FRUTTIDOR e riporre il tutto nuovamente in abbattitore.

Rimuovere dagli stampi di silicone i dischetti (CUKICREAM + FRUTTIDOR) e conservarli in congelatore fino ad utilizzo.

FINITURA

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.
ACQUA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare il BLITZ con il 20% di acqua.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare la pasta croissant a circa 4 mm di altezza.

Ritagliare dei quadrati delle dimensioni di 9x9 cm.

Far lievitare per circa 90 min alla temperatura di 26-28°C con umidità relativa dell' 80%.

Una volta raggiunta la piena lievitazione inserire al centro del quadrotto il ripieno bigusto congelato, facendo pressione.

Cuocere per circa 18-20 min alla temperatura di 170-180°C in base al forno utilizzato.

Appena sfornati lucidarli con il BLITZ.

Decorare i bordi dei quadrotti con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.