



CORNETTO ALL'ITALIANA : CAMELLO

IMPASTO CORNETTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LATTE 3.5% M.G.
UOVA
SALE FINO
LIEVITO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 3000
g 400
g 300
g 450
g 30
g 120
g 15
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

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - FUSO A 32 °C

g 200

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 ROSETTE WHITE/DARK, DENTELLE DARK DOBLA.

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE