



## CROISSANT CANNOLO

### FINCIER MANDORLA E PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
VIGOR BAKING  
FARINA DI GRANO TENERO - DEBOLE  
AMIDO DI MAIS  
ALBUMI  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
CUKICREAM PISTACCHIO

g 550  
g 4  
g 50  
g 50  
g 370  
g 120  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere (AVOLETTA ,VIGOR BAKING, farina "debole" e amido di mais).  
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.  
- Continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
- Riempire gli stampi di silicone per 1/4 e dressare all'interno il CUKICREAM PISTACCHIO, chiudere il tutto dressando ancora la pastella del financier e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
FARINA DI GRANO TENERO - W330  
LATTE INTERO  
BURRO 82% M.G.  
SALE FINO  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
LIEVITO COMPRESSO  
BURRO PIATTO

g 2075  
g 170  
g 945  
g 100  
g 20  
g 15  
g 100  
g 1000

#### PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
- Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.  
- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.  
- In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.  
- Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

- Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro e lasciar riposare in frigorifero.
- Tirare la pasta allo spessore di 3 mm, creare delle strisce con larghezza 3 cm e lunghezza 25 cm.

## DECORARE

---

## INGREDIENTI

BIANCANEVE

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Avvolgere la striscia di croissant intorno al financier congelato, tirando leggermente la pasta e ponendo sia l'inizio che la chiusura sotto al financier, facendo 4 giri completi intorno a quest'ultimo.
- Porre il "cannolo" a lievitare per 3/4 ore a 28°C.
- Una volta finita la lievitazione cuocere il croissant a 160/170°C per 20 minuti circa.
- Una volta raffreddato decorare con BIANCANEVE.



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE