CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - TROPICALE

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 3000	Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.
ACQUA	g 400	Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro morbido e il burro piatto) per 20 minuti circa.
LATTE 3.5% M.G.	g 300	Inserire il burro morbido e continuare a lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con
UOVA	g 450	consistenza morbida.
SALE FINO	g 30	Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi abbattere in positivo
LIEVITO	g 120	(per avere un migliore risultato in fase di piegatura).
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15	Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C, quindi tagliarlo a triangoli e arrotolarli per formare
BURRO PIATTO	g 1000	i croissant.
		Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità
		relativa del 70% circa per 5-6 ore.
		Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

CREMA AL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
UOVA INTERE	g 160	Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125	Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero
		emulsionando con il mixer ad immersione.



ACQUA	g 55 g 100 g 540	Aggiungere 400gr di purea di mango e cuocere fino a ebollizione. Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido. Aggiungere la rimanente purea di mango (140gr) e mixare. Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C. Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e vellutata.
		liscia e vellutata.

CREMA CROCCANTE TROPICALE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL g 20

GLASSA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

COVERDECOR PISTACCHIO

g 175

Scaldare COVERDECOR PISTACCHIO a 50°C e unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 75

COMPOSIZIONE FINALE

CHOCOCREAM PISTACCHIO

Farcire i croissant con la crema al mango e con la crema croccante tropicale.

Glassare i croissant con la glassa al pistacchio.

Decorare con granella di pistacchio e con CURVY LEAF GREEN Dobla.

