CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - FRUTTI ROSSI

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3000
ACQUA	g 400
LATTE 3.5% M.G.	g 300
UOVA	g 450
SALE FINO	g 30
LIEVITO	g 120
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
BURRO PIATTO	g 1000

PREPARAZIONE

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro morbido e il burro piatto) per 20 minuti circa.

Inserire il burro morbido e continuare a lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.

Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C, quindi tagliarlo a triangoli e arrotolarli per formare 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 AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 160
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.

Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero emulsionando con il mixer ad immersione.

AMIDO DI MAIS	g 55
ACQUA	100
PUREA DI FRUTTI ROSSI	g 600

Aggiungere 400gr di purea di frutti rossi e cuocere fino a ebollizione.

Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.

Aggiungere la rimanente purea di frutti rossi (200gr) 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.

CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.

GLASSA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	g 175
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	g 75

PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR WHITE CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i croissant con la crema ai frutti rossi e con la crema croccante ai frutti rossi.

Glassare i croissant con la glassa ai frutti rossi.

Decorare con HOT LIPS Dobla.