CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - CIOCCOLATO

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 MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) - BOLLENTE	g 110
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 90
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

PREPARAZIONE

Formare la crema portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.

Aggiungere la panna (2) fredda a filo continuando a mixare.

Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Utilizzare 40gr di crema per ogni croissant.

CREMA CROCCANTE CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 20

GLASSA AL FONDENTE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	g 175
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 75

PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR DARK CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i croissant con la crema montata al cioccolato fondente e con la crema croccante cacao e nocciole.

Glassare i croissant con la glassa al fondente.

Decorare con BUTTERFLY Dobla.