



DOLCE TERAMO

DOLCE LIEVITATO INTRECCIATO ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

SALE

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO

PASTA D'ARANCIA CANDITA

ACQUA

g 2000

g 20

g 300

g 200

g 80

g 50

g 350

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una massa liscia ed asciutta.

La temperatura dell'impasto deve essere tra i 26-28°C.

Far riposare l'impasto in frigorifero, ben coperto, per circa 2 ore.

SFOGLIATURA E FARCITURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

FRUTTIDOR ARANCIA

GRANELLA DI CIOCCOLATO

g 600

Q.B.

Q.B.

PREPARAZIONE

Incassare la margarina e dare una prima piega a 3.

Tirare di nuovo la pasta ad altezza di 2 cm e stendere su tutta la superficie un leggerissimo

strato di Fruttidor Arancia e cospargere con Granella di cioccolato.

Chiudere formando una piega a 4 ottenendo così un rettangolo con altezza di circa 4 centimetri.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare delle strisce, allungarle leggermente, attorcigiarle e chiuderle formando una specie di grande Tarallo.

Mettere a lievitare per circa 2-3 ore a 28-30°C, comunque fino all'ottenimento di un volume raddoppiato.

Cuocere a 170°C per circa 20 minuti.

Decorare pennellando con Blitz diluito con il 20% d'acqua.