



PAIN SUISSE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

IMPASTO FRANCESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2000
SALE	g 30
BURRO 82% M.G.	g 240
CACAO IN POLVERE	g 90
ACQUA	g 500
LATTE INTERO	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 200
LIEVITO DI BIRRA	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro, cacao e cioccolato che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

Si consiglia di realizzare una pastella con il cioccolato fuso, il cacao e il burro a pomata prima di unirli all'impasto

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3

Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4

Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.

Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2 pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2500
LATTE INTERO	g 1000
SALE	g 20
LIEVITO DI BIRRA	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3

g 500 Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4

Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.

Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2 pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

CREMA DA COTTURA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
UOVA INTERE	g 300
SOVRANA	g 120
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e miscelare con frusta.

Far bollire il latte la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.

Lasciare raffreddare.

INCLUSIONI

INGREDIENTI

TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN - SENZA SORBATO	Q.B.
PEPITA FONDENTE 1800	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato al cioccolato con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta in rettangoli di 25x5 cm.

Stendere la crema su tutta la superficie e cospargere con il TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO e le PEPITE 1800.

Chiudere i rettangoli a metà, capovolgere i rettangoli con la chiusura sotto.

Prendere l'impasto sfogliato francese con le righe e spianarlo allo spessore di 2,5mm circa.

Con l'aiuto di un rullino creare un effetto ondulato e adagiare la pasta sopra i Pain suisse al cioccolato inumiditi.

Mettere in cella di lievitazione a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, cuocere a 155°C per 25 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF