KRANZ AI CEREALI CON LAMPONI E CIOCCOLATO

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO AI CROISSANT CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 1.000
ACQUA	g 220
LATTE	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 50
SALE	g 15
TRIAL THERMOTECH	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente liscia.

Stendere l'impasto su di una teglia e lasciarlo riposare per 3 ore in frigorifero (+5°C) coperto con un foglio di plastica.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO	g 500

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.

Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 30 minuti, tra una piega e l'altra.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 30 minuti, prima di essere lavorato.

FARCITURA

INGREDIENTI

FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI	Q.B.
DARK CHOCOLATE CHUNKS	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di 3 millimetri circa.

Stendere un velo di FARCITURA DI LAMPONI e distribuirvi i DARK CHOCOLATE CHUNKS.

Sovrapporre uno strato di pasta sfoglia tirata allo spessore di 2 millimetri, spennellarla con uovo e cospargerla con i DARK CHOCOLATE CHUNKS.

Tagliare l'impasto a metà in modo longitudinale.

Sovrapporre quindi le due fasce e tagliare delle strisce larghe 2 centimetri e lunghe 10.

Formare i kranz attorcigliando, a coppie, le strisce.

Mettere a lievitare in cella di lievitazione per circa 3 ore a 25-26°C per kranz sfogliati con burro o per circa 2 ore a 28-30°C per kranz sfogliati con margarina.

Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con la margarina.