

# TORCADE (DOLCE FORNO)

# LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **IMPASTO CROISSANT**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 2500	Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata
LATTE 3.5% M.G.	g 1000	con consistenza morbida.
SALE	g 25	Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15	bloccata appiattendo l'impasto.
LIEVITO - BIRRA	g 120	Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

#### LAMINAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO PIATTO	g 1000	Sfogliare il pastone con una placca di burro da 1000g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega
		a 3, poi 1 piega a 4.
		Far riposare 20-30 minuti in frigorifero.

## **FARCITURA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 1000	Miscelare con frusta EMILY CREAM e acqua.
EMILY CREAM	g 400-450	



#### INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100 Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Stendere la pasta allo spessore di 3-4 millimetri.

Spatolare la crema pasticcera su tutta la superfice della pasta, cospargere con PEPITA 1100 e sovrapporre la pasta.

Tagliare strisce di 2 cm di larghezza e creare una treccia .

Porre a lievitare per 3-4 ore circa a 26°C.

Cuocere al 160-165°C forno ventilato per 15-18 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani** 

PASTRY CHEF

