



TORCADE (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 2500
LATTE 3.5% M.G.	g 1000
SALE	g 25
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO - BIRRA	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO	g 1000
--------------	--------

PREPARAZIONE

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

ACQUA	g 1000
TOP CREAM	g 400-450

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta la TOP CREAM e l'acqua.

FARCITURA

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100	qb
----------------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta allo spessore di 3-4 millimetri.

Spatolare la crema pasticcera su tutta la superficie 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.