



CRUNCHY CRUFFIN

Lievitato da colazione - crunchy cruffin farciti con 3 differenti creme croccanti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1500
ACQUA	g 150
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 150
UOVA	g 225
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 225
LIEVITO DI BIRRA	g 60
SALE FINO	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	qb

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.

Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.

Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.

Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.

Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare.

Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 500
------------------	-------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

FARCITURA CROCCANTE AL GUSTO TROPICAL

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	qb
-----------------------------	----

FARCITURA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	qb
---------------------------------	----

FARCITURA CROCCANTE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	qb
-------------------------------------	----

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	qb
MANDORLE - GRANELLA	qb
COVERDECOR FRAGOLA	qb
GRANELLA DI BISCOTTO	qb
COVERDECOR DARK CHOCOLATE	qb
GRANELLA DI NOCCIOLA	qb

PREPARAZIONE

Fondere il COVER DECOR a 50°C.
Aggiungere le inclusioni in misura del 10% sul peso del COVER DECOR e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 22 x 3,5 cm.

Arrotolare la pasta appena tagliata formando delle girelle e porle negli stampi di alluminio tipo cuki.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).

Farcire con il CHOCOCREAM prescelto.

Decorare glassando la base con il COVER DECOR fuso unito alla granella prescelta dando così un effetto rocher.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con una delle nostre margarine piatte.