

CORNETTO CLASSICO

Dosi per 48 pezzi


Pre-Impasto

• Farina w 320 p/l 0,50	g	200
• Lievito di birra	g	10
• Acqua	g	110

Impasto

• Farina w 320 p/l 0,50	g	800
• Lievito di birra	g	35
• Zucchero semolato	g	180
• Zucchero invertito	g	20
• Latte intero	g	240
• Sale	g	20
• Tuorli	g	240
• Burro di Latteria Corman 82% mg – blocchi	g	210
• Vaniglia	g	2
• Pasta d'arancia candita	g	120
• Corman Patisy - placche	g	600

Procedimento

Fare un pre-impasto, con gli ingredienti elencati al punto 1 quindi metterlo a lievitare a 22 °C per circa 60 minuti. Successivamente impastare zucchero, tuorli, e latte. Aggiungere la restante farina col resto del lievito, il pre-impasto, il malto e il sale avendo cura di mettere il burro per ultimo miscelato assieme alla vaniglia. Far puntare a temperatura ambiente per 30 minuti, raffreddare una notte in frigorifero (0 °C → +4 °C). Il giorno successivo laminare dando 3 pieghe a 3, quindi formare, lievitare a 27°C e cuocere a 180 °C per 18 minuti di cui i primi 15 a valvola chiusa.



#Corman Italia