



CROISSANT CANNOLO

FINANCIER MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA DI GRANO TENERO - DEBOLE	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
CUKICREAM PISTACCHIO	qb

PREPARAZIONE

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere (AVOLETTA ,VIGOR BAKING, farina "debole" e amido di mais).
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.
- Continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Riempire gli stampi di silicone per 1/4 e dressare all'interno il CUKICREAM PISTACCHIO, chiudere il tutto dressando ancora la pastella del financier e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2075
FARINA DI GRANO TENERO - W330	g 170
LATTE INTERO	g 945
BURRO 82% M.G.	g 100
SALE FINO	g 20
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO COMPRESSO	g 100
BURRO PIATTO	g 1000

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 60 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.
- In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.

- Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

- Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro e lasciar riposare in frigorifero.

- Tirare la pasta allo spessore di 3 mm, creare delle strisce con larghezza 3 cm e lunghezza 25 cm.

DECORARE

INGREDIENTI

BIANCANEVE

qb

COMPOSIZIONE FINALE

- Avvolgere la striscia di croissant intorno al financier congelato, tirando leggermente la pasta e ponendo sia l'inizio che la chiusura sotto al financier, facendo 4 giri completi intorno a quest'ultimo.
- Porre il "cannolo" a lievitare per 3/4 ore a 28°C.
- Una volta finita la lievitazione cuocere il croissant a 160/170°C per 20 minuti circa.
- Una volta raffreddato decorare con BIANCANEVE.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE