



FISARMONICA

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 3/4 cm circa, e creare delle strisce lunghe 100cm e larghe 3 cm, posizionare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburato e porre a lievitare a 26/28°C per circa 3/4 ore.
- Finita la lievitazione lucidare la superficie del croissant con una miscela di uova e panna (1:1), cuocere a 165°C per 25 minuti circa (il tempo di cottura può variare da forno e dimensione dello stampo utilizzato).

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 150
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40
CHOCOCREAM BIANCO	g 250
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 200
JOYPASTE CRÈME BRULÉE	g 40

PREPARAZIONE

- Miscelare usando un frullatore a immersione panna bollente, acqua e LILLY NEUTRO.
- Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO e JOYPASTE CRÈME BRULÉE continuando a mixare e infine la panna fredda sempre mixando.
- Coprire con pellicola alimentare a contatto e porre in frigorifero a cristallizzare per una notte.
- Montare in planetaria con frusta a media velocità fino a rassodamento e aumento di volume.

COMPOSIZIONE FINALE

- Tagliare a metà la «Fisarmonica» dopo averla cotta e raffreddata, farcire con ciuffi di Namelaka e fragole fresche.
- Richiudere e decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE