CROISSANT ESOTICO AL PISTACCHIO

Pistacchio Corner - Sigep 2024

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2500
LATTE FRESCO	g 1000
SALE	g 25
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO DI 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 affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l’impasto.

dividere l'impasto in 2 pastoni da 1800g

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

Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

IMPASTO CROISSANT COLORATO

INGREDIENTI

ACQUA	g 320
FARINA TIPO 00	g 600
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	g 90
COLORANTE - VERDE IDROSOLUBILE	g 2

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, stendere e riporre coperto in frigorifero

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO - IN PLACCHE	g 500

PREPARAZIONE

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3

Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un altra a 4

Stendere in sfogliatrice 450g di impasto colorato verde della misura degli impasti precedenti e disporlo, inumidendolo, sopra l'impasto sfogliato con 2 pieghe a 4.

Coprire tutti gli impasti e lasciare riposare per 2 ore a 0-2 gradi.

CAKE AL PISTACCHIO E LIMONE

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1000
UOVA INTERE	g 500
BURRO 82% M.G.	g 500
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	g 150
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti insieme

cuocere in teglia rettangolare a 170 gradi per 35 minuti circa

NAMELAKA RICOTTA E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 350
PANNA	g 150
GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 350
RICOTTA FRESCA - DI BUFALA	g 300
PANNA	g 750
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il latte fresco e la panna con il glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire la ricotta sgocciolata e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.

CARAMELLO ESOTICO

INGREDIENTI

ZUCCHERO - ISOMALTO	g 120
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 90
PANNA	g 75
BURRO 82% M.G.	g 75
SALE	g 1
PUREA DI PASSION FRUIT - PABANA RAVIFRUIT	g 300
GELATINA ANIMALE	g 6
ACQUA - PER GELATINA	g 20
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Caramellare gli zuccheri, decuocere con la purea e la panna riscaldate insieme alla vaniglia ed al sale

aggiungere il burro

portare tutto a 104 gradi, infine aggiungere la gelatina e mixare

lasciare riposare in frigorifero per una notte

COMPOSIZIONE FINALE

coppare il cake al pistacchio ottenendo una forma a goccia, leggerme più piccolo dell'anello di dove andrà a lievitare il croissant.

tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell impasto con 2 pieghe a 4 e con l'impasto verde in superficie.

disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole

tagliare dei rettangoli di 8cm x 13cm

avvolgerci il cake al pistacchio e mettere a lievitare a 26 gradi negli appositi anelli a goccia precedentemente imburrati, fino a completa lievitazione

cuocere a 140 gradi circa, per conservare il colore, per 25 minuti circa

una volta raffreddati, farcire da sotto con la namelaka e il caramello esotico

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questo croissant è perfetto anche per essere farcito con CHOCOCREAM PISTACCHIO