



CROIBROWNIES

🏠 Basic level

CROIBROWNIES WITH 3 DIFFERENT FILLING

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

latte fresco alta qualità

uova

burro 82% m.g. - morbido

lievito di birra

sale fino

[JOYPASTE VANIGLIA](#)

[MADAGASCAR/BOURBON](#)

1500g

150g

150g

225g

225g

60g

15g

qb

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

KASTLE CROISSANT

500g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INSERTO BROWNIES

IRCA BROWNIES CHOC
acqua - tiepida
burro 82% m.g. - fuso a bassa
temperatura

750g
190g
225g

In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità. Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).
Con l'aiuto di una sac a' poche dressare l'impasto nel silicone (silicone composto da cilindri trapezoidali 3x3 cm) riempiendolo per 3/4.
Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.
Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.
Rimuovere i cilindri di brownies dal silicone e conservare in congelatore ben coperti fino all'utilizzo.

FARCITURA

CUKICREAM NOCCIOLA

qb

Con un sac a' poche riempire il silicone utilizzato per realizzare i brownies con 25g di CUKICREAM.
Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
Rimuovere i dischetti di CUKICREAM congelati e conservarli in negativo fino all'utilizzo.

RIFINITURA

BLITZ

qb

Diluire il BLITZ con il 20% di acqua e scaldare.
AVVERTENZE: Utilizzare caldo su croissant o prodotti da forno appena sfornati.

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 32 x 3,5 cm.
Avvolgere la pasta appena tagliata intorno ai cilindri di brownies ancora congelati (2giri).
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.
Una volta lievitati, inserire i dischetti di CUKICREAM ancora congelati adagiandoli nel centro a contatto con il brownie.
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%)
Una volta lucidati decorare con la granella o le scagliette di cioccolato la superficie dei CROIBROWNIES in base al CUKICREAM utilizzato e spolverare leggermente con il BIANCANEVE PLUS.



Extraordinary
made simple.