



## CORNETTO BICOLORE

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA COLORATA

#### INGREDIENTI

FARINA W 330

RENO CONCERTO FONDENTE 72%

ZUCCHERO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

CACAO IN POLVERE

LIEVITO - BIRRA

SALE

#### PREPARAZIONE

g 560 Mettere nell'impastatrice a braccia tuffanti la farina, il RENO fuso, il cacao, l' acqua, lo zucchero  
g 75 ed il burro.  
g 40 Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica.  
g 310 Aggiungere il lievito e il sale finchè l'impasto non risulterà liscio ed abbattere in positivo ben  
g 50 coperto.  
g 15  
g 10  
g 8

## IMPASTO CORNETTO

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.000
ACQUA	g 400
LATTE INTERO	g 300
UOVA	g 450
SALE	g 30
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO - BIRRA	g 120

### PREPARAZIONE

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinché parta la lievitazione, poi abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

## SFOGLIATURA

---

### INGREDIENTI

BURRO PLATTE	g 1.000
--------------	---------

## FARCITURA CRUFFIN

---

### INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100	Q.B.
----------------------	------

## FARCITURA NODINO D'AMORE

---

### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.
--------------------	------

**INGREDIENTI**

NOUGATY GIANDUIA

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto , dando una piega a 3, poi una piega a 4.

Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C.

Appoggiare la pasta colorata sopra la pasta laminata mantenendo la stessa dimensione dell'impasto classico.

**CRUFFIN:** tirare alla sfogliatrice allo spessore di 5 mm, stendere sul tavolo, spennellarli con uovo sbattuto e guarnire con PEPITA 1100, arrotolare in modo da ottenere un cilindro.

Affettare secondo dimensione necessaria e mettere a lievitare all'interno di stampi di alluminio precedentemente unti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore. Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

**NODINO D'AMORE:** tirare a 1 cm di spessore e stendere sul tavolo, ritagliare dei rettangoli 5 x 12 cm da incidere con 3 tagli verticali.

Formare una treccia a tre fili e arrotolare nella classica forma.

Mettere a lievitare, ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5/6 ore, all'interno di stampi di alluminio precedentemente unti. Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

Una volta cotti e freddi farcire con NOCCIOLATA PREMIUM.

**CROICAKE:** Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 5mm, tagliare dei rettangoli 3x 30 cm, piegarli a fisarmonica, farcendo con NOUGATY GIANDUIA, porli negli stampi da plumcake.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.