



## CROISSANT CUBO AL CAMELLO

Caramel Corner Sigep 2024

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	
LATTE FRESCO	
SALE	
JOYPASTE	VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON	LIEVITO DI BIRRA

g  
2500  
g  
1000  
g 25  
g 15  
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 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.
- Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

### NAMELAKA AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO	
GLUCOSIO	
SINFONIA	CAMELLO
ORO PANNA FRESCA	
LILLY NEUTRO	

g  
250  
g 10  
g  
350  
g  
200  
g 40

#### PREPARAZIONE

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
- Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

## COPERTURA AL CARMELLO

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

### PREPARAZIONE

intingere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

## FARCITURA AL CARMELLO

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE  
SEL TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B

.

Q.B

.

### PREPARAZIONE

Farcire con TOFFE D'OR CARAMEL e CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

## LAMINAZIONE

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 1000

### PREPARAZIONE

Sfogliare dando una piega a 3 ed una a 4

## COMPOSIZIONE FINALE

laminare l'impasto con 1000g di burro in placche, dando una piega a 3 ed una a 4.

lasciare nuovamente riposare a 0-2 gradi per 2 ore

stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice e tagliare delle strisce alte 5 cm e lunghe 30 cm, avvolgerle a chiocciola e controllare che il peso sia di

76g, inserirle negli appositi stampi a cubo e porre a lievitare a 26 gradi e 75% di umidità fino a completa lievitazione

cuocere a 150 gradi per 20 minuti circa con cottura in stampo a pressione.

sformare, raffreddare e farcire con le creme anidre e decorare con la namelaka al caramello e Dobra Spears