



MORBIDO

FRIABILE

BROOKIES: GIOCO DI CONSISTENZE

INGREDIENTI

1. BROWNIES

Irca Brownies Choc	750 g
Acqua	190 g
Burro	190 g

2. COOKIES

American Cookies	1000 g
Burro	220 g
Uova	50 g
Acqua	60 g
Pepita fondente 1800 oppure 1100	400 g

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 2/3 minuti senza montare.

Impastare tutto insieme in planetaria, aggiungere alla fine solo le pepite di cioccolato.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo dressare la massa del brownies. Stendere l'impasto del cookies a 3,5 mm di spessore. Posizionare l'impasto del cookies steso sul brownies. Cuocere insieme a 180°C per circa 20/25 minuti.

CROCCANTE

CREMOSO



CROISSANT NOISETTE

INGREDIENTI

1. IMPASTO CROISSANT

Vegan Croissant	1000 g
Acqua	400 g
Lievito	40 g
Burro	50 g
Burro piatto	500 g

2. COMPOSIZIONE FINALE

Nocciolata	q.b.
------------	------

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta strutturata e ben formata.

Far puntare circa 10/15 minuti, stendere a circa 2 cm di spessore e raffreddare bene, lasciar riposare circa 60/90 minuti.

Procedere con incasso a libro e una piega a 4 e una a 3, far riposare ancora circa 90 minuti.

Laminare la pasta a 4 mm di spessore e formare dei triangoli da 8x26 cm.

Arrotolare a forma di croissant e lievitare a 26/28°C fino al raddoppio del volume.

Cuocere in forno ventilato a 170/175°C per circa 16/18 minuti con valvola aperta.

COMPOSIZIONE FINALE

Appena sfornato il croissant lucidare con sciroppo di zucchero.

Una volta freddo farcire con la Nocciolata.