



## INTRECCIO TROPICALE

CROCCANTE

GELIFICATO

MORBIDO

### INGREDIENTI

#### 1. IMPASTO CROISSANT

<b>Vegan Croissant</b>	1000 g
Acqua	400 g
Lievito	40 g
Burro	50 g
Burro piatto	500 g

#### 2. CAKE ALLO YOGURT

<b>Yog'in</b>	1000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

### 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.

Inserire tutti gli ingredienti in planetaria e lavorare per 6/7 minuti a media velocità.

Stendere in teglia e cuocere a 180°C per 20 min circa.

### 3. COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu

q.b.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare delle strisce di circa 0,5 cm dal pastone e incollarle sdraiate sulla superficie fino a coprirlo completamente.

Far riposare ancora 15/20 minuti.

Laminare la pasta a 4 mm di spessore e ricavare delle strisce da 15 x 2,5 cm.

Stendere sul cake uno strato di Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu e abbattere.

Tagliare dei quadrati di 4x4 cm circa.

Posizionare due strisce sul banco affiancate, intrecciarne altre due perpendicolarmente alle prime.

Appoggiare al centro un quadrato di ripieno con il Fruttidor Mango, Papaya e Yuzu rivolto verso il basso e chiudere le strisce piegandole sul ripieno.

Capovolgere la forma e farla lievitare all'interno di uno stampo microforato quadrato.

Cuocere a 165°C per circa 16/18 minuti.

Una volta sfornato lucidare con sciroppo di zucchero.

