

CROCCANTE

GELIFICATO

MORBIDO

PAIN SUISSE CHOCO-ROUGE

INGREDIENTI

1. IMPASTO CROISSANT

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

2. PASTA ROSSA

Vegan Croissant	500 g
Acqua	200 g
Burro	25 g
Colorante rosso idrosolubile	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.

Sciogliere bene il colorante nell'acqua.

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

Far riposare in frigorifero.

INGREDIENTI

3. BISCUIT AL CACAO

Irca Genoise Choc	1000 g
Levosucrol	100 g
Uova intere	1300 g

3. COMPOSIZIONE FINALE

Pralin Delicrisp Noir	q.b.
Fruttidor Lampone	q.b.

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 8/10 minuti. Stendere in teglia e cuocere a 200°C per circa 6/7 minuti a valvola chiusa.

Raffreddare velocemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il pastone sfogliato e inumidirne la superficie con un pennello e dell'acqua.

Attaccare la pasta colorata stesa della stessa dimensione.

Far riposare i due impasti insieme per circa 30 minuti.

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.

Stendere la pasta a 4 mm di spessore e ricavare dei rettangoli da 25x5 cm.

In una cornice inserire uno strato di biscuit, scaldare leggermente il Pralin Delicrisp Noir e stenderlo sul biscuit sottilmente, raffreddare.

Stendere uno strato di Fruttidor Lampone e chiudere con un secondo foglio di biscuit.

Raffreddare bene il quadro e una volta semicongelato ricavare dei tranci rettangolari.

Posizionare il trancio sul rettangolo di pasta sfogliata e chiudere a metà, capovolgere il pezzo.

Mettere a lievitare fino al raddoppio del volume a 28°C. Cuocere a 165°C per circa 18 minuti.

Una volta sfornati lucidare con sciroppo di zucchero.