



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## CROIS STICK

### **Ingredienti croissant:**

g	1860	<b>Farina tipo 00 "Brioche" Molino Dallagiovanna</b>
g	70	Lievito di birra
g	235	Zucchero
g	95	Misto d'uovo
g	880	Latte
g	35	Sale
g	190	Burro
g	1000	Burro piatto

1

### **Procedimento:**

Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una bella maglia, abbattere il panetto di temperatura e lasciare per 12 ore a -5°, incassare il burro e fare una piega a 3 e una a 4. Stende l'impasto a 3mm e ricavare strisce da 2 cm e lunghezza 20 cm circa (peso di 30g). Mettere in stampo a spirale e mettere a lievitare a 26° per circa 3/4 ore. Cuocere a 200° a pressione con un Forosil sopra per 20/25 minuti a seconda del forno utilizzato.

### **Farciture**

#### **Ganache montata alla cheese cake:**

g	200	Copertura bianca
g	200	Panna
g	60	Purea lampone 10% zucchero
g	30	Formaggio spalmabile
g	10	Zucchero invertito
g	130	Panna fredda

### **Procedimento:**

Scaldare la prima panna, scaldare a parte la purea e sciogliere il cioccolato e aggiungere tutto assieme mixando bene, infine mettere la panna fredda.

La consistenza deve essere bella liscia e omogenea.

Mettere in frigorifero per 12 ore e procedere a montare in planetaria



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

2

## **Ganache montata caramello e caffè:**

g 200 Copertura dulcey  
g 100 Panna  
g 35 Espresso  
g 20 Zucchero invertito  
g 130 Panna fredda  
q.b. pizzico di sale

## **Procedimento:**

Scaldare la prima panna, sciogliere il cioccolato e aggiungere tutto assieme mixando bene, infine, mettere la panna fredda.

La consistenza deve essere bella liscia e omogenea.

Mettere in frigorifero per 12 ore e procedere a montare in planetaria

## **Ganache montata al pistacchio:**

g 200 Copertura bianca  
g 100 Panna  
g 40 Pasta pistacchio  
g 10 Zucchero invertito  
g 130 Panna fredda

## **Procedimento:**

Scaldare la prima panna, sciogliere il cioccolato e aggiungere tutto assieme mixando bene, infine, mettere la panna fredda.

La consistenza deve essere bella liscia e omogenea.

Mettere in frigorifero per 12 ore e procedere a montare in planetaria

## **Gel mandarino:**

g 200 Purea di mandarino  
g 12 Gelcream freddo  
g 30 Zucchero

## **Procedimento:**

Mixare tutto assieme fino a una consistenza liscia



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## **Streusel:**

g 100 *Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna*  
g 100 Burro  
g 100 Zucchero  
g 100 Polvere di mandorla  
q.b. pizzico di sale

3

## **Procedimento:**

Impastare tutto assieme, con l'aiuto di un setaccio schiacciare bene nella maglia del setaccio. Stendere sulla teglia omogeneamente e cuocere a 180° per 13/15 minuti