



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

CROIS STICK

Ingredienti croissant:

g	1860	Farina tipo 00 "Brioche" Molino Dallagiovanna
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 Forsil 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	<i>Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna</i>
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