

Le Sinfonie
by **Antonio Bachour**

Pain au raisin



RICETTA BASE - IMPASTO PER CROISSANT

Per ottenere: 4 impasti da 1500 g ciascuno
2 impasti da 300 g ciascuno (per bicolore)

Ingredienti:

3750 g	farina Le Sinfonie Croissant
560 g	zucchero semolato
60 g	sale
1875 g	latte intero
250 g	burro non salato freddo
175 g	lievito fresco

In una planetaria munita di gancio, unire la farina Le Sinfonie Croissant, lo zucchero, il sale, il latte e il burro. Impastare a bassa velocità. Dopo 1 minuto aggiungere il lievito e continuare a impastare per 7 minuti a bassa velocità. Raccogliere l'impasto dai bordi, quindi impastare per altri 8 minuti a seconda velocità. Per verificare se l'impasto è pronto, prenderne un po' tra le mani e tirarlo: se non si rompe e forma un velo sottile ed elastico, è perfetto. Deve avere una buona elasticità. Pesare l'impasto: per i croissant (1500 g) e per il bicolore (300 g). Impastare bene ogni porzione. Per i croissant: stendere l'impasto in un rettangolo da 50x35 cm e conservare in freezer per tutta la notte. Per il bicolore: stendere in forma quadrata e conservare in freezer.



Farine in pasticceria

PAIN AU RAISIN ALLA NOCCIOLA

Per ottenere: 15 croissant

1500 g impasto per croissant

Burro per laminazione

500 g burro non salato, freddo

Disporre un foglio di carta forno sul piano di lavoro. Posizionare il burro al centro e coprirlo con un altro foglio di carta forno. Con un mattarello, battere il burro da sinistra a destra per appiattirlo. Continuare fino a ottenere un rettangolo di circa 30x30 cm. Avvolgere il panetto e metterlo in frigorifero.

Uvetta al rum

450 g uvetta
448 g zucchero
448 g acqua
112 g rum scuro

In una casseruola media, unire zucchero, acqua e rum, quindi portare a ebollizione. Versare lo sciroppo caldo sull'uvetta in un contenitore medio. Lasciar raffreddare, poi conservare in frigorifero. L'uvetta può essere conservata in frigo fino a 2 settimane.

Crema alla vaniglia

1200 g	latte	120 g	amido di mais
300 g	panna fresca al 35%	15	tuorli d'uovo
5	bacche di vaniglia	160 g	burro non salato
300 g	zucchero		

In una casseruola, unisci il latte, la panna e i baccelli di vaniglia incisi e raschiati. In una ciotola a parte, mescola i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Porta il composto di latte e panna a leggera ebollizione. Versa una parte del liquido caldo nel composto di tuorli, mescolando per temperare le uova, poi versa tutto di nuovo nella pentola. Cuoci a fuoco medio, mescolando continuamente, fino a ottenere una crema densa e liscia. Togli dal fuoco e aggiungi il burro, mescolando fino a completo assorbimento. Copri con pellicola a contatto e lascia raffreddare in frigorifero per qualche ora, fino a quando la crema sarà stabilizzata e pronta da usare con il sac à poche.

Farcitura

150 g gocce di cioccolato fondente
300 g granella di nocciole tostate

Procedimento

Stendere l'impasto in forma rettangolare, mantenendo sempre i bordi squadrati, arrivando a 50x30 cm. L'impasto deve essere sodo al tatto. Posizionare il burro freddo, coprendo 2/3 dell'impasto. Ripiegare il terzo superiore verso il centro, poi il terzo inferiore sopra di esso. Questo è un giro singolo (1). Spolverare leggermente il piano e l'impasto con la farina, ruotare l'impasto affinché la piega sia verticale. Stendere l'impasto in modo uniforme dall'alto verso il basso, alternando i lati per una laminazione regolare. Lo spessore dev'essere 5 mm. Se l'impasto si attacca, spolverare con farina. Eseguire un giro triplo (fold a 5 pieghe): dividere mentalmente l'impasto in 5 parti uguali. Piegare i 2 lembi esterni verso l'interno, poi piegare un lato verso il centro e coprirlo con l'altro. Coprire l'impasto e lasciar riposare 30 minuti. Stendere nuovamente l'impasto a 4 mm di spessore, ruotandolo affinché la piega sia verticale e alla vostra destra.

Spruzzare con spray antiaderente uno stampo da forno e rivestirlo con carta forno. Tagliare un rettangolo di 60x40 cm dall'impasto. Con una spatola angolata, stendere uno strato uniforme di crema pasticcera sull'impasto. Distribuire l'uvetta scolata, le gocce di cioccolato e la granella di nocciole. Arrotolare saldamente l'impasto su se stesso per ottenere un cilindro. Passare il cilindro arrotolato nella granella di nocciole per farla aderire all'esterno. Congelare per 30 minuti, poi tagliare fette da 3 cm. Inserire ogni fetta in un anello da 14 cm, precedentemente imburato. Disporre una teglia e lasciar lievitare a 28°C per 2 ore.

Preriscaldare il forno a 170°C (statico o ventilato leggero). Cuocere per circa 18 minuti, fino a doratura. Rimuovere dal forno e lasciar raffreddare su una griglia. Glassare a piacere.



Le Sinfonie
by **Antonio Bachour**

Pan au raisin



BASE RECIPE CROISSANT DOUGH

To obtain: n 4 dough x 1500 g each
n 2 dough x 300 g each (for bicolor)

Ingredients:

3750 g	Le Sinfonie Croissant flour
560 g	granulated sugar
60 g	salt
1875 g	whole milk
250 g	cold unsalted butter
175 g	fresh yeast

In a mixer fitted with the hook attachment combine Le Sinfonie Croissant flour, sugar, salt, milk and butter and mix on low speed. After 1 minute add yeast and mix in low speed 7 minutes, scrape and mix 8 more minutes in second speed. Pick the dough (a handful) between the hands and stretch, if it does not break and creates a thin elastic dough, it is perfect. It must have some elasticity. Scale dough for croissant (1500 g) and Bicolor (300 g). Knead the dough. For croissant, Stretch the dough to 50x35 and keep in the freezer overnight. For Bicolor, stretch square and keep in the freezer.



Farine in pasticceria

HAZELNUT PAIN AUX RAISIN

To obtains: 15 croissants

1500 g Croissant dough

Butter Block

500 g unsalted butter, cold

Place a piece of parchment paper on the table. Center the butter on the paper. Top with another parchment paper and pound the top of the butter from the left to right with a rolling pin to begin to flatten it. Continue to flatten the butter until you have a rectangular shape of 30x30cm. Wrap and refrigerate.

Rum Soaked Raisin

450 g raisin
448 g sugar
448 g water
112 g dark rum

Combine the sugar, water and rum in a medium saucepan and bring to a boil. Place the raisin in a medium container and pour hot syrup over them. Let cool, then refrigerate. The raisins can be refrigerated for up to two weeks.

Vanilla Bean Custard

1200 g	milk	120 g	cornstarch
300 g	heavy cream 35%	15	egg yolks
5	vanilla beans	160 g	unsalted butter
300 g	sugar		

In a pot combine milk, heavy cream and vanilla bean. In a bowl combine yolks, sugar and cornstarch. Bring milk mixture to a simmer and temper the eggs mix, return to the pot and cook till it's thick and smooth. Remove from heat and add the butter. Wrap and refrigerate for few hours until set and stable to pipe.

For Assembly

150 g dark chocolate chips
300 g toasted hazelnut nubs

Method

Start rolling the dough in a rectangular shape while always keeping the edges squared. Roll to 50x30cm. The dough should be firm to the touch. Place the cold butter and cover 2/3 of the dough. Fold the top of the dough to the center and fold the bottom of the dough over the top. This is called a single turn which will be your first "turn." Lightly dust the work surface and the top of the dough with flour and turn the dough so that the seam is vertical. Now begin rolling evenly from the top to the bottom. Alternate in both directions to ensure proper lamination. It is important to make sure the dough is rolled at the same thickness for its entire length. Roll evenly to 5 mm. Always check to make sure the dough does not stick to your rolling pin or to your work surface. If so, lightly dust with bread flour. Now we will do a triple turns or folds. Divide mentally the dough in 5 parts. Take the two parts of the opposite sides and fold to the interior. Take one side, and fold to the center and cover that with the other part. Cover the dough and repose for 30 minutes. Then roll the dough to its final shape. Lightly dust the work surface and the top of the dough with flour. Turn the dough so that the seam is vertical and on your right side. Roll into 4 mm thick.

Spray one sheet pan with nonstick spray and line with parchment paper. Cut croissant dough 60x40 cm, then use an offset spatula to spread the pastry cream over the top. Sprinkle the plumped raisins, chocolate chips and hazelnut nibs over the dough, then roll tightly into a cylinder. Roll the dough over hazelnut nibs. Freeze for 30 minutes. Cut the semi frozen cylinder into (3 cm) slices, place them in greased 14 cm cake rings. Place in a sheet pan and let to proof 28°C for 2 hours.

Preheat the oven to 170°C. Bake in the oven for 18 minutes. Remove the croissants roll from the oven and let cool on a rack. Glaze.

