

Le Sinfonie

by **Antonio Bachour**



Crownies

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

CROWNIE

To obtain: 12-15 Crownies

1500 g impasto per croissant
500 g burro non salato, freddo

Posizionare un foglio di carta da forno sul tavolo. Disporre il burro al centro e coprirlo con un altro foglio. Con il matterello, battere il burro da sinistra a destra per iniziare ad appiattirlo. Continuare fino a ottenere un rettangolo di 30x30 cm. Avvolgere e conservare in frigorifero.

Brownie

500 g burro non salato
750 g zucchero semolato
8 uova intere
240 g farina Croissant Le Sinfonie
105 g cacao Valrhona
150 g cioccolato Valrhona 64% in pezzi

Preriscaldare il forno a 165 °C. Spruzzare gli anelli da 4 cm con spray antiaderente. In una planetaria con foglia, montare burro e zucchero fino a ottenere un composto liscio e spumoso. Aggiungere le uova e mescolare bene. Unire gli ingredienti secchi e l'estratto di vaniglia. Versare negli stampi fino a metà altezza. Cuocere per 20-22 minuti a 165 °C. Conservare in freezer.

Cocoa Détrempe

300 g impasto base croissant
50 g acqua
20 g cacao Valrhona

In una impastatrice con gancio, unire tutti gli ingredienti. Impastare per 5-7 minuti. Fare la prova pellicola per verificare l'elasticità. Stendere in forma quadrata, avvolgere nella pellicola e conservare in frigorifero per una notte. Alla fine delle pieghe, stendere alla stessa dimensione del "baton" croissant.

Per farcitura e finitura

Farcitura a scelta
Nappage

Procedimento

Stendere l'impasto base croissant in forma rettangolare mantenendo sempre i bordi ben dritti. Stendere fino a 50x30 cm. L'impasto deve essere sodo al tatto. Posizionare il burro per laminazione freddo e coprire 2/3 dell'impasto. Piegare la parte superiore verso il centro, poi la parte inferiore sopra. Questa è una piega semplice (prima piega).

Spolverare leggermente con farina la superficie di lavoro e l'impasto, ruotarlo con la chiusura in verticale. Stendere in modo uniforme dall'alto verso il basso e viceversa per garantire una laminazione omogenea. Arrivare a uno spessore di 5 mm. Assicurarsi che l'impasto non si attacchi al matterello o al piano; in caso, spolverare con farina. Eseguire una piega tripla. Dividere mentalmente l'impasto in 5 parti. Piegare le due estremità verso l'interno. Poi piegare una parte verso il centro e sovrapporre l'altra.

Disporre la Détrempe al cacao sopra l'impasto croissant. Coprire e far riposare per 30 minuti. Stendere a 15 mm di spessore con la parte colorata verso il basso. Prendere l'impasto croissant, disporre sul tavolo e tagliare 2 cm da ogni lato. Una volta livellato, tagliare strisce da 1 cm e disporle sopra l'impasto con la parte laminata verso l'alto. Ripetere fino a coprire completamente la superficie. Far riposare in frigorifero per alcune ore.

Riprendere l'impasto e passarlo nella sfogliatrice mantenendo la direzione delle strisce, fino a raggiungere 3,5 mm di spessore. Disporre sul tavolo e conservare in freezer per 30 minuti per farlo riposare e raffreddare.

Togliere dal freezer e posizionare sul tavolo con le strisce verticali rivolte verso il basso (a contatto con il piano). Tagliare con un coppapasta da 12 cm e ricoprire il brownie congelato, chiudendo bene la base con l'impasto. Inserire negli anelli. Far lievitare per 2 ore, facendo attenzione a non oltrepassare la lievitazione per evitare che diventino troppo grandi. Cuocere a 170 °C per 18 minuti.

Procedere successivamente alla farcitura a scelta e alla glassatura.

