



## RICETTE PER OPEN DAY MAGGIO

### ST. ALLERY REVOLUTION:

- CROISSANT FRANCESE.
- FIORE SFOGLIATO.
- CROISSANT CUBE.

### ST. ALLERY 25%:

- CROISSANT FRANCESE.
- TORPEDO ALLA MANDORLA E PISTACCHIO.

### GC BACK & GC SFOGLIA PIATTA:

- PRUSSIANE DI SFOGLIA.
- TRECCIE SFOGLIATE CON CIOCCOLATO.

## **CROISSANT FRANCESE**

Ingredienti:

1000g Farina W360  
245g Acqua fredda  
245g Latte freddo  
20g Sale  
60G Lievito  
150g Zucchero semolato  
**150g Revolution Blocco.**

**500g Revolution Piatta.**

Procedimento:

- Impastare I primi 6 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante per 15 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Lasciar puntare sul banco coperto per 10 minuti.
- Stendere in sfogliatrice e lasciar riposare coperto in freezer per 30 minuti.
- Prelaminare la Revolution piatta al N.7 della sfogliatrice, adagiare al centro dell'impasto e dare due pieghe a quattro consecutive.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Laminare la pasta a 3mm, stendere sul banco , tagliare triangoli da 8cmx32cm, arrotolare.
- Porre a lievitare a 28°C con il 78% di U.R. per 2 ore.
- Cuocere a 180°C con vapore per i primi 3 minuti.
- Tempo totale di cottura 18 minuti dei quali 3 con valvola aperta.

## **FIORE LIEVITATO SFOGLIATO**

Ingredienti:

1000g Farina W360  
245g Acqua fredda  
245g Latte freddo  
20g Sale  
60g Lievito  
150g Zucchero semolato  
20g Aroma vaniglia  
**150g Revolution blocco**

**500g Revolution Piatta.**

Procedimento:

- Impastare I primi 7 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante per 15 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Lasciar puntare sul banco coperto per 10 minuti.
- Stendere in sfogliatrice e lasciar riposare coperto in freezer per 30 minuti.
- Prelaminare la Revolution piatta al N.7 della sfogliatrice, adagiare al centro dell'impasto e dare una piega a tre e una piega a quattro consecutive.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Laminare la pasta a 3 mm, riporre in freezer a raffreddare fino ad ottenere i -5°C.
- Stendere sul banco , tagliare con i due coppapasta a forma di fiore, pennellarte con acqua e sovrapporre le forme.
- Porre a lievitare a 28°C con il 78% di U.R. per 2 ore.
- Cuocere a 180°C con vapore per i primi 3 minuti.
- Pennellare con sciroppo di acqua e zucchero appena estratti dal forno.
- Tempo totale di cottura 18 minuti dei quali 3 con valvola aperta.
- A raffreddamento avvenuto, farcire con la crema e decorare con frutta fresca.

## **CREMA PASTICCERA.**

**400g GC crema a freddo**

1000g Acqua

Procedimento:

- Dissolvere in acqua la GC crema sotto costante agitazione con frusta a mano o in planetaria.
- Amalgamare per 5 minuti.
- Riporre in frigorifero 30 minuti prima dell'utilizzo.

## **CROISSANT CUBE**

Ingredienti:

1000g Farina W360  
245g Acqua fredda  
245g Latte freddo  
20g Sale  
60g Lievito  
150g Zucchero semolato  
20g Aroma vaniglia  
**150g Revolution blocco**

**500g Revolution piatta**

Procedimento:

- Impastare I primi 7 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante per 15 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Lasciar puntare sul banco coperto per 10 minuti.
- Stendere in sfogliatrice e lasciar riposare coperto in freezer per 30 minuti.
- Prelaminare la Revolution piatta al N.7 della sfogliatrice, adagiare al centro dell'impasto e dare una piega a tre e una piega a quattro consecutive.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Laminare la pasta a 3,5mm, stendere sul banco , tagliare quadrati da 8cm x8cm, sovrapporre due pezzi di pasta e inserire negli stampi cubo unti con Vamostack.
- Porre a lievitare a 28°C con il 78% di U.R. per 2 ore.
- Estrarre dalla cella quando la pasta arriva ad un centimetro dal bordo, ungere i coperchi e chiudere gli stampi.
- Cuocere a 180°C con vapore per i primi 3 minuti.
- Tempo totale di cottura 18 minuti dei quali 3 con valvola aperta.

## **CROISSANT FRANCESE**

Ingredienti:

1000g Farina W360  
245g Acqua fredda  
245g Latte freddo  
20g Sale  
60g Lievito  
150g Zucchero semolato  
**150g Revolution blocco**

**500g St.Allery 25%**

Procedimento:

- Impastare I primi 6 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante per 15 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Lasciar puntare sul banco coperto per 10 minuti.
- Stendere in sfogliatrice e lasciar riposare coperto in freezer per 30 minuti.
- Prelaminare la St.Allery piatta al N.7 della sfogliatrice, adagiare al centro dell'impasto e dare due pieghe a quattro consecutive.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Laminare la pasta a 3mm, stendere sul banco , tagliare triangoli da 8cmx32cm, arrotolare.
- Porre a lievitare a 28°C con il 78% di U.R. per 2 ore.
- Cuocere a 180°C con vapore per i primi 3 minuti.
- Tempo totale di cottura 18 minuti dei quali 3 con valvola aperta.

## TORPEDO AL PISTACCHIO

Ingredienti Impasto:

1000g Farina W360  
245g Acqua fredda  
245g Latte freddo  
20g Sale  
60g Lievito  
150g Zucchero semolato  
20g Aroma vaniglia  
**150g Revolution blocco**

**500g St.Allery piatta 25%**

Procedimento:

- Impastare I primi 7 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante per 15 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Lasciar puntare sul banco coperto per 10 minuti.
- Stendere in sfogliatrice e lasciar riposare coperto in freezer per 30 minuti.
- Prelaminare la St.Allery piatta al N.7 della sfogliatrice, adagiare al centro dell'impasto e dare una piega a tre e una piega a quattro consecutive.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Laminare la pasta a 3 mm, stendere sul banco , spalmare uno strato leggero di crema frangipane e cospargere con la granella di pistacchi.
- Arrotolare a 5cm di diametro, stringere e porre a rassodare in freezer.
- Tagliare a 5cm di lunghezza e porre negli stampi in silicone a lievitare a 28°C con il 78% di U.R. per 2 ore.
- Cuocere a 180°C con vapore per i primi 3 minuti.
- Tempo totale di cottura 18 minuti dei quali 3 con valvola aperta.

## CREMA FRANGIPANE.

Ingredienti:

**500g Revolution blocco**  
400g Zucchero  
400g Farina di mandorle.  
400g Uova intere  
250g Farina W130.

Procedimento:

- Montare in planetaria attrezzata con frusta a palla il St.Villeprè d'incorporation con lo zucchero per 5 minuti.
- Unire le uova a filo senza smontare la massa.
- Unire le farine e amalgamare bene.

## TRECCINE SFOGLIATE.

Ingredienti.

1000g Fraina panettone.

250g Acqua fredda

**250g Riso Chanty Duo Vegan**

**100g Gold Cup back.**

150g Zucchero semolato.

20g Sale.

60g Lievito.

**500g Gold Cup sfoglia Piatta.**

**1000g Pasta sfoglia pronta all'uso.**

Procedimento :

- Impastare I primi 7 ingredienti in impastatrice spirale o tuffante fino ad ottenere un impasto liscio e setoso.
- Lasciar puntare sul banco coperto per 30 minuti.
- Stendere in sfogliatrice, riporre in teglia 60x40cm, coprire con cellophane e riporre in abbattitore con ciclo positivo per una notte o per minimo 12 ore.
- Laminare la pasta con la Gold cup sfoglia piatta dando 2 pieghe da 4 consecutive.
- Lasciar riposare per 30 minuti coperto in frigorifero.
- Laminare a 3mm e stendere sul banco, pennellare con uovo la superficie e cospargere con gocce di cioccolato.
- Stendere la pasta sfoglia a 3 mm e adagiare sulla pasta croissant.
- Dividere a metà, pennellare una metà della pasta con uovo e agiare sopra la seconda metà.
- Tglare le strisce di pasta per il senso dell'altezza e formare le treccine.
- Porre a lievitare a 28°C con il 75%di U.R. per 90 minuti.
- Cottura a 180°C in base alla pezzatura.

## **FARFALLE E PRUSSIANE.**

Ingredienti.

1000g Farina sfoglia.

550g Acqua fredda

**50g Gold Cup Back.**

20g Sale.

**1000g Gold Cup Sfoglia Piatta.**

Procedimento:

- Impastare i primi quattro ingredienti in impastatrice spirale o tuffante o in planetaria con gancio, per 4 minuti, l'impasto deve risultare grezzo.
- Porre in frigorifero coperto con cellophane per un'ora.
- Laminare la pasta con la Gold cup sfoglia piatta dando 1 piega da 3 e 1 piega a 4 consecutive.
- Lasciar riposare la pasta coperta per 20 minuti.
- Ripetere le pieghe e porre in frigorifero per una notte.
- Laminare la pasta a 3 mm, pennellare con albume e cospargere con zucchero semolato.
- Formare le farfalle o le prussiane, adagiare su teglie rivestite con carta da forno e lasciar riposare all'aria per 2 ore.
- Cuocere a 190°C con valvola e tirsaggio dell'aria aperti in base alla pezzatura.