

I FRITTI

FIOCCO SFOGLIATO PISTACCHIO E LAMPONE







FIOCO SFOGLIATO PISTACCHIO E LAMPONE

INGREDIENTI

Primo impasto per il poolish:

Acqua a 20°C 350 g
Lievito compresso 20 g
Farina Panettone Z
Molino Dallagiovanna 275 g

Farina Panettone Z
Molino Dallagiovanna 350 g

Secondo impasto

Poolish maturo
Farina Brioche Soft Molino Dallagiovanna 1300 g
Zucchero semolato 220 g
Sale 42 g
Lievito compresso 20 g
Tuorli 150 g
Latte fresco intero a 4°C 500 g
Malto diastatico 15 g
Burro all'82% di m.g. 180 g

Per la sfogliatura

Burro all'82% di m.g. 1000 g

PROCEDIMENTO

Primo impasto

Preparare il poolish sciogliendo il lievito nell'acqua: aggiungere la prima parte di farina, miscelare con cura, infine unire la restante farina. Il poolish sarà maturo quando la parte superiore dell'impasto screpolerà, ci vorranno circa 35-40 minuti.

Secondo impasto

Impastare il tutto tranne il sale, che verrà aggiunto all'impasto quando avrà preso corda. Formare la maglia e far puntare per 30 minuti. Abbattere in negativo per altri 30 minuti quindi far riposare l'impasto per 10-12 ore a 0/+2°C.

Il giorno seguente, posizionare il burro a 3/4 dell'impasto e sfogliare dando una piega a 4, un riposo di 30 minuti, quindi una piega a 3 e nuovamente un riposo di 60 minuti a 0/+2°C.

Stendere alla sfogliatrice a 4 mm di spessore, infine formare in rettangoli di 6 x 28 cm di lato. Piegare i due angoli su se stessi. Pizzicare il centro e chiudere con una fascetta di pasta della misura di 1 x 8 cm. Far lievitare per 2,5-3 ore a 26°C con umidità del 75%.

Finitura

Una volta completata la lievitazione porre in frigorifero per circa 30 minuti, quindi friggere a 175°C. Passare i fiocchi nello zucchero semolato infine farcire con crema pasticcera al pistacchio e gelatina al lampone (*vedi ricette base*).

