

Placche per laminazione: **Burro CORMAN 82% mg - “Qualità Prestissimo”** Resiste perfettamente alla laminazione e si ottengono un maggior numero di pezzi.

Fiore all'occhiello della multinazionale belga Corman, specializzata nella lavorazione della materia grassa, sono le **placche per laminazione**. Corman infatti offre un'ampia gamma di burro, melange e margarine in placche, di elevata qualità e altamente tecnologiche: il connubio ideale tra perfetta lavorabilità e ottimo sapore.

Tra i prodotti più apprezzati dai professionisti, spicca il **Burro 82% mg “Qualità Prestissimo”** (utilizzato per realizzare la ricetta proposta qui di seguito). Questo burro, specifico per la produzione di pasta sfoglia e croissant, è dotato della **“Qualità Prestissimo”**, tecnologia esclusiva di Corman che garantisce **facilità di lavorazione, eccezionali plasticità, elasticità e consistenza** (si può laminare appena tirato fuori dal frigorifero anche fino a 1 mm di spessore). Ha una qualità costante tutto l'anno e, grazie alla minore contrazione dell'impasto, **si ottiene una maggiore resa in termini di prodotto finito** (nel caso della produzione di croissant, almeno 6 pezzi in più per ogni Kg di burro utilizzato), **maggiore sviluppo in forno, perfetta sfogliatura, crosta più fine e più croccante, prodotti finiti più leggeri e con un delizioso sapore di burro fresco, non unti al tatto e che lasciano una bella sensazione al palato**. E' disponibile in placche da 1 kg e da 2 kg.

E' anche disponibile il **Burro Corman 82% mg Ambinace Chaude “Qualità Prestissimo” in placche da 2 kg**, dotato delle stesse caratteristiche di quello precedente, ma con un punto di fusione superiore, sebbene moderato (36°C) per conservare il buon sapore di burro fresco, che garantisce un'ottima lavorabilità anche nei periodi caldi.

CROISSANT RUCOLA, SQUACQUERONE E FICHI

Dose per 48 croissant

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Dimostratore Corman Professional

Poolish

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Acqua fredda | g 400 |
| • Farina w 320 p/l 0,50 | g 400 |
| • Rucola | g 200 |
| • Lievito di birra | g 20 |
| • Malto | g 20 |

Impastare bene tutti gli ingredienti, coprire il recipiente con della pellicola e mettere a lievitare a 2°C per 12 ore, quindi impastare con:

- | | |
|--|--------------|
| • Farina w 320 p/l 0,50 | g 600 |
| • Panna Corman Selection 35,1% mg | g 100 |
| • Zucchero semolato | g 50 |
| • Sale | g 25 |

Burro per incasso:

- | | |
|--|--------------|
| • Burro Corman 82% mg - placche | g 700 |
|--|--------------|

Una volta terminato l'impasto, come indicato sopra, fare puntare per 40 minuti a una temperatura di 24°C. Successivamente laminare la pasta fino a 6 mm di spessore, stenderla su una lamiera e passarla in abbattitore a ciclo positivo per 1 ora. A questo punto laminare l'impasto con il burro in placche, precedentemente laminato a uno spessore di circa 7 mm, dando tre pieghe a tre, di cui la prima a mano. Lasciare riposare a 4°C per 20 minuti, quindi formare e mettere a lievitare a 27°C e 75% HR per circa 90 -



100 minuti. Lucidare con composto liquido formato da 50 g di uova e 50 g di panna. Cuocere a 185°C per 15 minuti a valvola chiusa (se il forno è dotato di dispensatore di vapore, erogare vapore per i primi 10 secondi). Una volta freddi farcire con squacquerone e fichi caramellati (in alternativa bresaola e grana o ingredienti a piacere).

Per maggiori informazioni contattare il numero 0141/279611.



*Corman è una multinazionale belga facente parte della Compagnie Laitière Européenne, controllata dal Gruppo Bongrain. Nata nel 1935, è oggi presente in oltre 80 paesi. La sede centrale e la principale unità produttiva si trovano a Goé, Belgio. In Italia è presente dal 1975 e propone una vasta gamma di varie tipologie di **burro, panna, melange, margarine e prodotti pronti all'uso rivolti ai settori Professionale e Industria**. Tutti i prodotti Corman si contraddistinguono per l'elevata qualità garantita da un'esperienza maturata in oltre 70 anni e da un costante impegno nella ricerca e sviluppo. Corman applica una severa politica sulla qualità e tracciabilità dei prodotti (Corman Quality Management System), che assicura una scrupolosa selezione delle migliori materie prime disponibili sul mercato, lo sviluppo e implementazione delle migliori modalità operative e l'impiego di processi di produzione e trasformazioni esclusivamente naturali.*

Per maggiori informazioni:

Adele Manca

Marketing & Communication Manager

Corman Italia S.p.A.

Tel: +39.0141.279624 - Cel: +39.338.7310140

E-mail: adele.manca@cormanitalia.it

www.lechef.be