



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CORNETTO leo maggio 2010	q.tà	%	Peso	
				Procedimento: impastare i primi 6 ingredienti elencati, a metà l'impasto unire poco per volta il burro mescolato con il sale e la vaniglia. Far lavorare fino a ottenere una pasta liscia e sostenuta.
farina W 320	1000 g	39,92	1752 g	Far lievitare per 2-3 ore ca. a una temperatura di 24-26°C, ben coperta con HR 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.
lievito di birra	20 g	0,8	35 g	L'indomani laminare con il burro a placche, precedentemente laminato 5 mm, dando due pieghe da tre far riposare 15 minuti in frigo, infine un'altra piega da tre, tirare allo spessore di 2,5 tagliare un triangolo, chiudere a forma di cornetto e far lievitare a 26°C per 3-4 ore con HR 75%.
uova intere	300 g	11,98	526 g	
latte fresco intero	250 g	9,98	438 g	
zucchero semolato	200 g	7,98	350 g	
miele d'acacia	15 g	0,6	26 g	Cottura forno ventilato : 180°C 17 min. ca. Valvola: chiusa per i primi 10 minuti.
burro trad. 82% m.g.	200 g	7,98	350 g	
sale fino	18 g	0,72	32 g	
bacche di vaniglia	2 g	0,08	4 g	
burro trad. 82% placche (10°C)	500 g	19,96	876 g	
totale	2505 g	100	4390 g	

Il burro trad. 82% placche +5°C deve essere lavorato +8/10°C per evitare la rottura durante la laminazione.