

Panini al pistacchio e lampone

Ingrédients

- 250g di farina T55
- 250g di farina di granoturco
- 10g di sale fino
- 60g di zucchero semolato
- 20g di lievito biologico
- 260g d'acqua
- 12g di latte in polvere
- 50g di burro
- 250g di burro di tourage

Préparation

1. Una nuova ricetta di viennoiseries per iniziare bene la settimana, vi va?
2. Esattamente come dei pain au chocolat, ma in versione pistacchio & lampone per cambiare un po' Come sempre, ho dettagliato la ricetta al massimo affinché osiate lanciarvi nella viennoiserie.
3. Ho utilizzato l'inspiration lampone di Valrhona che ho temperato per poter dettagliare dei bastoncini, ma potete anche farcire i vostri pain con delle mezze pastiglie direttamente se volete saltare questo passaggio!
4. Materiale: Teglia forata Mattarello Ingredienti: Ho utilizzato la purea di pistacchio Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato l'inspiration lampone di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Posiziona l'acqua nel fondo del recipiente del robot munito di gancio.
7. Aggiungi il lievito sbriciolato poi il latte in polvere e mescola.
8. Copri con le due farine, poi disponi, in tre mucchetti separati, il sale, lo zucchero e il burro.
9. Mescola a velocità bassa per circa 5 a 10 minuti per ottenere un impasto ben omogeneo e non appiccicoso.
10. Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, stendi l'impasto poi ripiegalo e formalo a palla.
11. Filma l'impasto e conservalo a temperatura ambiente per 30 minuti.
12. Rimetti l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, poi sgonfialo (fai uscire il gas accumulato durante la prima lievitazione premendo sull'impasto).
13. Come la prima volta, stendilo poi ripiegalo e formalo a palla.
14. Appiattisci leggermente l'impasto, filma e mettilo in frigo per almeno 30 minuti (se necessario, puoi tenerlo al fresco per alcune ore).
15. Circa un quarto d'ora prima di iniziare la sfogliatura, toglì il burro di tourage dal frigorifero e lavoralo colpendolo con un mattarello fino a ottenere una consistenza elastica ma non una pomata.
16. Chiudi il burro in un piccolo rettangolo di carta da forno (circa 15*20cm massimo) e stendilo per dare una forma rettangolare.
17. Mettilo a raffreddare per qualche minuto insieme all'impasto in modo che siano alla stessa temperatura.
18. Successivamente, stendi l'impasto in un rettangolo di circa la stessa larghezza e due volte più lungo del rettangolo di burro.
19. Posiziona il burro al centro dell'impasto, e chiudilo premendo bene per non avere aria tra l'impasto e il burro.

20. Sigilla l'impasto affinché il burro sia ben racchiuso.
21. Stendi l'impasto in un rettangolo tre volte più lungo che largo, poi ripiega l'impasto in tre, come un portafoglio.
22. È un giro semplice.
23. In seguito, puoi o procedere con il giro doppio, o lasciare l'impasto riposare in frigo per circa 30 minuti (naturalmente, dopo averlo filmato).
24. Ruota l'impasto di un quarto di giro, in modo da avere la piega sulla destra.
25. Stendi nuovamente, questa volta in un rettangolo quattro volte più lungo che largo, poi ripiega una piccola parte dell'impasto verso l'alto.
26. Poi ripiega l'impasto verso il basso, in modo che le due parti si incontrino.
27. Poi ripiega l'impasto in due, filmarlo e mettilo in frigorifero per 30 minuti.
28. Stendi l'impasto a 3 o 4 mm di spessore in un grande rettangolo in cui puoi dettagliare 12 a 14 rettangoli larghi 8 a 10 cm e lunghi circa 25 cm.
29. Taglia i bordi per avere un rettangolo perfetto (se l'impasto è troppo elastico e si ritrae, rimettilo a freddo per qualche minuto prima di continuare).
30. Dettaglia i rettangoli nell'impasto: Stendi un po' di purea di pistacchio su un'estremità, poi copri con un bastoncino di inspiration lampone.
31. Ripiega l'impasto, poi aggiungi un secondo bastoncino di inspiration lampone e ancora purea di pistacchio.
32. Finisci di arrotolare i pain, poi disponili su una teglia coperta di carta da forno e dorali con l'uovo usando un pennello, applicando solo uno strato molto sottile (per evitare che si secchino durante la lievitazione) e evitando di metterlo sulla sfogliatura.
33. Lasciali lievitare per circa 1h30, devono essere ben gonfiati (il tempo di lievitazione dipende naturalmente dalla temperatura ambiente).
34. Passa una seconda mano di doratura sui croissant, sempre evitando di metterla sulla sfogliatura.
35. Inforna nel forno preriscaldato a 180°C ventilato per 15 a 20 minuti.
36. Trasferisci i pain su una griglia e lasciali riposare per circa 30 minuti prima di decorarli: per questo, stendi uno strato sottile di purea di pistacchio sui pain, quindi grattugia un po' di inspiration lampone sopra.
37. Poi non ti resta che tagliarli, ammirare la sfogliatura e soprattutto deliziarli!