

Cukiernicze

INSPIRACJE



VELA PISTACHIO

krem pistacjowy



NORTE  EUROCAO

AxonFood

VELA PISTACHIO

CECHY PRODUKTU:

- aksamitna i smarowna konsystencja
- odporny na zamrażanie
- wysoka zawartość pistacji premium 15%
- naturalny kolor pistacji



ZALETY PRODUKTU:

- produkt gotowy do bezpośredniego użycia
- intensywny smak pistacji
- idealnie łączy się z tłuszczami i śmietanami
- szeroki wachlarz zastosowania w produkcji cukierniczej

ZASTOSOWANIE PRODUKTU:

- nadzienie do croissantów, pączków, wyrobów z ciasta parzonego i półfrancuskiego
- dodatek smakowy do kremów, musów, mas serowych i ganache
- krem do dekoracji tortów i ciast deserowych
- inserty do monoporcji
- polewa miękka





CROISSANT Z NADZIENIEM PISTACJOWYM - PRZYGOTOWANIE:

- Z wody, mleka, cukru, drożdży i mąki przygotować ciasto na croissanty. Wyrabiać około 10 minut na wolnych obrotach. Gdy ciasto będzie miało prawidłową konsystencję dodajemy sól i masło, dalej mieszamy aż do momentu gdy ciasto zacznie odchodzić od kotła.
- Z wyrobionego ciasta formujemy kulę owijamy folią spożywczą, kilka razy, mocno i pozostawiamy w lodówce na 12 godzin w temperaturze 2-4 °C
- Masło do przekładania, schłodzone, wałkujemy do grubości 7 mm. Zarówno ciasto jak i masło powinno być tej samej konsystencji. Rozwałkowane masło położyć na ciasto, tak aby zakryło 2/3 powierzchni ciasta, następnie złożyć. Rozwałkować do grubości 5 mm i złożyć na trzy i ponownie złożyć. Czynność powtórzyć dwukrotnie.
- Ciasto złożyć i wstawić do zamrażarki na -18°C na ok 30 minut. Po tym czasie wyjąć i rozwałkować na grubość 2 mm i szerokość 36 cm. Pokroić na prostokąty o wymiarach 10 x 36 cm, a następnie przeciąć po przekątnej.
- Zwinąć croissanty i wstawić do garowni 26°C/28°C i wilgotności 70% na czas około 2-2,5 godzin. Wyrośnięte croissanty posmarować mieszaniną jajek i mleka i wypiekać w temperaturze 160°C przez 20 minut na złoty kolor.
- **Nadzienie** – krem Vela Pistachio łączymy ze śmietaną kremówką w proporcji 60% Vela Pistachio i 40% śmietana kremówka. Oba składniki łączymy razem mieszając do uzyskania jednnorodnej konsystencji. Tak przygotowany krem jest gotowy do aplikowania.
- **Dekoracja (opcja)** – Polewę Zafiro White upłynniamy w kąpieli wodnej lub mikrofali i tak przygotowaną oblewamy połówki croissantów, a następnie posypujemy pokruszoną pistacją.

SKŁADNIKI (około 20 sztuk):

1000 g mąka typ 0
25 g soli
115 g cukru
50 g świeżych drożdży
200 g masła do ciasta
280 g wody
200 g mleka
500 g masła do przełożenia

SKŁADNIKI:

600 g Vela Pistachio
400 g śmietana kremówka

300 g Zafiro White
40 g kruszona pistacja



Poszukujesz
pistacjowych inspiracji?

Mamy ich dla Ciebie wiele!

Pączki, torty, tarty, ptysie, eklery, monoporcje,
ciasta deserowe, serniki...



Skontaktuj się z nami!
Wspólnie przygotowujemy
pistacjowy projekt dla Twojej cukierni!

AxonFood