

Cornetta base Acqua e Uova

Dosi uso Familiare

Ricetta calcolata per 15 cornetti da 75 gr l'uno

Ingredienti:

- 500 gr Farina forte 300-350W
- 75 gr Zucchero semolato
- 125 gr Uova
- 25 gr Lievito di birra
- 12 gr Malto diastatico (con enzimi)
- 150 gr Acqua
- 100 gr Burro morbido
- 10 gr Sale fino
- 4 gr Pasta d'arancio
- ½ Bacca di vaniglia

- 250 gr Burro piatto per sfogliare

Procedimento:

Impastare la farina con l'acqua, le uova, lo zucchero, il malto e il lievito per circa 10-12 minuti, fino a formare una buona maglia glutinica, quindi aggiungere poco per volta il burro con aromi e sale, fino a completo assorbimento. L'impasto non deve lavorare più di 25-30 minuti in macchina, e deve risultare liscio, elastico e omogeneo.

Formare l'impasto dandogli una forma rotonda e lasciare "puntare" a temperatura ambiente per circa 60 minuti affinché parta la lievitazione, quindi stendere l'impasto su una teglia e coprirlo con pellicola o sacchetto di plastica e metterlo in frigo per una notte (12 ore).

Il giorno successivo sfogliare l'impasto con il burro piatto tirato a 7 mm di spessore.

Fare un incasso semplice a libro quindi dare tre pieghe da tre, poi un riposo di almeno 1 ora in frigo.

Tirare l'impasto al mattarello fino allo spessore di 3-4 mm, stendere sul tavolo, con una bicicletta (o un metro) segnare la base di 10 cm, quindi tagliare dei triangoli con altezza 24-26 cm e base 10 cm.

Arrotolare ogni triangolo e disporli tutti su teglia, quindi far lievitare a 26°-28°C per circa 2 ore con il 70% di umidità (oppure far lievitare per 5 ore a 22°-23°C - temperatura ambiente).

Prima della cottura dorare la superficie con 50/50 di tuorlo e panna miscelati insieme, quindi infornare a 170-180°C per 18 minuti circa.

Una volta cotti, lucidarli con uno sciroppo di zucchero (200 gr zucchero + 100 gr acqua) precedentemente preparato, fatto bollire poi raffreddato.

Cornetta base Latte e Uova

Dosi uso Familiare

Ricetta calcolata per 15 cornetti da 75 gr l'uno

Ingredienti:

- 500 gr Farina forte 300-350W
- 75 gr Zucchero semolato
- 125 gr Uova
- 25 gr Lievito di birra
- 12 gr Malto diastatico (con enzimi)
- 150 gr Latte
- 100 gr Burro morbido
- 10 gr Sale fino
- 4 gr Pasta d'arancio
- ½ Bacca di vaniglia

- 250 gr Burro piatto per sfogliare

Procedimento:

Impastare la farina con il latte, le uova, lo zucchero, il malto e il lievito per circa 10-12 minuti, fino a formare una buona maglia glutinica, quindi aggiungere poco per volta il burro con aromi e sale, fino a completo assorbimento. L'impasto non deve lavorare più di 25-30 minuti in macchina, e deve risultare liscio, elastico e omogeneo.

Formare l'impasto dandogli una forma rotonda e lasciare "puntare" a temperatura ambiente per circa 60 minuti affinché parta la lievitazione, quindi stendere l'impasto su una teglia e coprirlo con pellicola o sacchetto di plastica e metterlo in frigo per una notte (12 ore).

Il giorno successivo sfogliare l'impasto con il burro piatto tirato a 7 mm di spessore.

Fare un incasso semplice a libro quindi dare tre pieghe da tre, poi un riposo di almeno 1 ora in frigo.

Tirare l'impasto al mattarello fino allo spessore di 3-4 mm, stendere sul tavolo, con una bicicletta (o un metro) segnare la base di 10 cm, quindi tagliare dei triangoli con altezza 24-26 cm e base 10 cm.

Arrotolare ogni triangolo e disporli tutti su teglia, quindi far lievitare a 26°-28°C per circa 2 ore con il 70% di umidità (oppure far lievitare per 5 ore a 22°-23°C - temperatura ambiente).

Prima della cottura dorare la superficie con 50/50 di tuorlo e panna miscelati insieme, quindi infornare a 170-180°C per 18 minuti circa.

Una volta cotti, lucidarli con uno sciroppo di zucchero (200 gr zucchero + 100 gr acqua) precedentemente preparato, fatto bollire poi raffreddato.

