



Impastando s'impara **Cornetto all'italiana sfogliato e non sfogliato**

IN QUESTI ULTIMI ANNI SI FA UN GRAN PARLARE DI RITORNO ALLA TRADIZIONE E DI ITALIANITÀ. POI PERÒ, MAGARI SOLO PER FARE GLI SPLENDIDI, A COLAZIONE SI CHIEDE UN CROISSANT. UN VERO PECCATO PERCHÉ IL CORNETTO ALL'ITALIANA HA ANCORA MOLTO DA RACCONTARE, SOPRATTUTTO QUANDO È REALIZZATO CON UNA FARINA SPECIALE





Cosa voglio ottenere?

Due strutture con lo stesso impasto.

Cosa uso e perché?

Uso uno spessore diverso della pasta per ottenere due risultati finali diversi.

Prestare attenzione:

Per il cornetto sfogliato la pasta deve essere fredda ma estensibile.

Per il cornetto a brioche invece si può utilizzare una pasta meno fredda. ()



LA FARINA UTILIZZATA IN QUESTA RICETTA **Multicereali - Linea QB**

È una farina innovativa, ottenuta miscelando la farina Manitoba con cereali integrali "minori" che donano al prodotto valori nutrizionali sapientemente equilibrati: la segale, ricca di lisina che permette ai tessuti muscolari di resistere meglio alla fatica; l'orzo, ricco di beta-glucani che contribuiscono a ridurre colesterolo e glucosio; il riso, ricco di carboidrati ad alta digeribilità è indicato per persone sensibili al glutine e l'avena, ricca di fibre che riducono il tasso glicemico. QB Multicereali è adatta alla preparazione di prodotti da forno e pasta fresca.



Ingredienti

farina Multicereali Molino Grassi	
Linea QB	kg 1
lievito naturale	g 200
malto	g 10
sale	g 20
lievito compresso	g 40
uova intere	g 300
latte	g 300
zucchero di canna	g 200
burro	g 200
pasta d'arancia	g 150
bacca di vaniglia	1

Fare lievitare a 26-28°C per 3 ore.

Cuocere a 180°C per 18-20 minuti per il non sfogliato, mentre per lo sfogliato cuocere a 200°C per 15-16 minuti.

Testi e immagini tratti dal volume
"Farina d'autore" pubblicato da Italian Gourmet
shop.italiangourmet.it

Procedimento

Realizzare i pastoni, lasciarli puntare per 30 minuti, schiacciare e mettere in frigorifero a 1-2°C per 12-15 ore.

Sfogliare con g 350 di burro per ogni Kg di pasta, inserire il burro a 2/3 poi dare una piega da 4 e una da 3 in successione.

Porre a +4°C per 60 minuti quindi stendere a uno spessore di mm 7 per realizzare il cornetto sfogliato oppure a mm 4 per il cornetto non sfogliato.

Tagliare a triangolo di cm 10x20 per quello non sfogliato e di cm 8x22 per quello sfogliato quindi formare il cornetto.



**MOLINO
GRASSI**

Molino Grassi
via Emilia Ovest, 347
43126 Parma
info@molinograssi.it
www.molinograssi.it