



# CROISSANT BICOLORE (DOLCE FORNO)

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### DOLCE FORNO

acqua  
latte  
uova intere  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito compresso  
sale  
JOYPASTE VANIGLIA  
MADAGASCAR/BOURBON

1500g  
150g  
150g  
225g  
225g  
60g  
15g  
qb

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.

Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto. Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare per circa 30 minuti in frigorifero (+5°C).

## PASTA COLORATA CON COLORANTI IDROSOLUBILI

### DOLCE FORNO

acqua  
latte  
uova intere  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito compresso  
sale  
colorante - idrosolubile

500g  
50g  
25g  
75g  
75g  
20g  
5g  
qb

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese.

Lavorare la pasta, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciare riposare in frigo ben coperta, fino all'utilizzo.

## PASTA COLORATA AL CACAO

### DOLCE FORNO

acqua  
latte  
uova intere  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito compresso  
sale  
CACAO IN POLVERE - 22-24

500g  
125g  
50g  
75g  
75g  
20g  
5g  
60g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese. Lavorare la pasta fino, ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Lasciare riposare in frigo ben coperta, fino all'utilizzo.

## SFOGLIATURA

### MARBUR CROISSANT 20%

qb

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (g 260/kg pasta). Dare 2 pieghe a 4. Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

## COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e quello colorato e spianarli singolarmente ad una dimensione di circa 60x40cm.

Inumidire la parte superiore del pastone sfogliato ed adagiarvi sopra quello colorato, facendo attenzione a coprire bene i due bordi arrotondati.

Spianare infine allo spessore di 6 millimetri circa, tagliare la pasta a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e glucosio).



Extraordinary  
made simple.