

CROISSANT BICOLORE (DOLCE FORNO)

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO	1500g
acqua	150g
latte	150g
uova intere	225g
burro 82% m.g. - morbido	225g
lievito compresso	60g
sale	15g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	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	500g
acqua	50g
latte	25g
uova intere	75g
burro 82% m.g. - morbido	75g
lievito compresso	20g
sale	5g
colorante - idrosolubile	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	500g	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.
acqua	125g	
latte	50g	
uova intere	75g	
burro 82% m.g. - morbido	75g	
lievito compresso	20g	
sale	5g	
CACAO IN POLVERE - 22-24	60g	

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).