



# CROISSANT BICOLORE (PANDORA G.S)

👤 Livello intermedio

PICCOLI LIEVITATI

## PASTA COLORATA

### INGREDIENTI

farina - (240w)  
Cacao  
acqua  
burro 82% m.g. - morbido  
colorante rosso - idrosolubile

### PREPARAZIONE

400 g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere  
15g aggiunto in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con  
220-250g consistenza morbida.  
90g  
qb

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

#### PANDORA GRAN SVILUPPO

latte  
lievito - birra  
miele  
acqua - (5-10°C)  
uova intere

### PREPARAZIONE

1.000 g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
100g Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente.  
30-40g  
30-50g  
250g  
50g

## Composizione finale

---

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a 4.

Stendere i due impasti ad una dimensione di circa 60x40cm, inumidire leggermente l'impasto sfogliato e sovrapporre la parte colorata.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

### **AVVERTENZE:**

- i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

- è possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.

- è possibile conservare i croissant in frigorifero o metterli in congelatore e successivamente farli lievitare durante la notte a temperatura ambiente (20°C) in questo caso è fondamentale diminuire la quantità di lievito nella ricetta in funzione delle ore di lievitazione e della temperatura ambiente.

Esempio: partendo da un croissant congelato (-18°C) e dovendo fare una lievitazione di 10 ore a 20°C mettere circa 15 grammi di lievito.