



FLEUR CROISSANT

chef Livello intermedio

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

latte fresco alta qualità

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Per la sfogliatura Burro platte o Marbur platte

PREPARAZIONE

2520g Usare un'impastatrice a bracci tuffanti. Impastare tutti gli ingredienti per 1000g 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
25g Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
15g 1000g Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
Sfogliare il pastone con una placca di burro da 1000g.
Fare un incasso semplice quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4 - lasciar riposare 20 minuti (tenere l'impasto a -5/-7°C)

PASTA COLORATA ROSSA

INGREDIENTI

farina 00 - 330W

CACAO IN POLVERE

burro 82% m.g.

acqua

colorante alimentare rosso idrosolubile

PREPARAZIONE

1200g Impastare le polveri con l'acqua, aggiungere il burro morbido per 35g ultimo.
260g Mettere all'interno di sacchetti di nylon a riposare in frigo per 24 h
640g qb

Composizione finale

Appoggiare la pasta colorata sulla superficie della pasta croissant e stenderla alla sfogliatrice.
Stendere la pasta sul tavolo (la parte colorata deve essere rivolta verso il banco) e tagliare dei rettangoli 12x16 cm.
Arrotololare i rettangoli su se stessi e creare un cilindro.
Tagliare con coltello in 6 sezioni però senza arrivare a tagliare completamente la pasta.
Mettere a lievitare per 5/6 ore a 24°C.
Lucidare la superficie con uovo. Inforiare a 170°C e cuocere per 17 minuti circa.
Per ogni pastone senza burro piatto (3680 gr) usare 920 gr di pasta colorata.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIE