



# FLEUR CROISSANT

🏠 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## PASTA CROISSANT

### DOLCE FORNO

latte fresco alta qualità

sale

### JOYPASTE VANIGLIA

### MADAGASCAR/BOURBON

Per la sfogliatura Burro platte o Marbur platte

2520g

1000g

25g

15g

1000g

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti. Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

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

farina 00 - 330W

### CACAO IN POLVERE

burro 82% m.g.

acqua

colorante alimentare rosso idrosolubile

1200g

35g

260g

640g

qb

Impastare le polveri con l'acqua, aggiungere il burro morbido per ultimo.

Mettere all'interno di sacchetti di nylon a riposare in frigo per 24 h

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.

Arrotolare 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. Infornare a 170°C e cuocere per 17 minuti circa.

**Per ogni pastone senza burro piatto (3680 gr) usare 920 gr di pasta colorata.**



Extraordinary  
made simple.