

# CROISSANT FRANCESI BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

Livello intermedio

### **PASTA CROISSANT**

#### INGREDIENTI

**DOLCE FORNO MAESTRO** 

latte fresco alta qualità

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito - birra

#### **PREPARAZIONE**

2500g -Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una

1000a pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

25q -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la

lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
-Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in

<sup>120g</sup> fase di piegatura.

## **PASTA COLORATA**

#### INGREDIENTI

acqua farina tipo 00 - w 330 burro 82% m.g. - cremoso

Colorante alimentare in polvere - idrosolubile

#### PREPARAZIONE

320g -Impastare le polveri con l'acqua ed il burro.

600g -Mettere all'interno di sacchetti di nylon a riposare in frigo per 24 h.

90g

2g

## **SFOGLIATURA**

#### INGREDIENTI

burro piatto

#### PREPARAZIONE

1000g -Sfogliare il pastone con una placca di burro da 1000g e fare un incasso semplice.

-Dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

-Far riposare 20-30 minuti in frigorifero.

## **Composizione finale**

.Stendere sul tavolo e ritagliare dei triangoli da arrotolare nella classica forma.
.Abbattere in negativo i cornetti e utilizzarli man mano che servono oppure posizionare su teglia con carta da forno, lucidare con tuorlo, latte e destrosio (300g-150g-20g) e mettere a lievitare per 5-6 ore a 24°C.
-Lucidare nuovamente e infornare a 170°C per 17 minuti circa.
AVVERTENZE: se fosse possibile utilizzare un'impastatrice a braccia tuffanti.