



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 pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
1000g -Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
25g -Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in 15g fase di piegatura.
120g

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.

.Abattere 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.