



CROISSANT FRANCESI BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello intermedio

PASTA CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

latte fresco alta qualità

sale

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito - birra

2500g

1000g

25g

15g

120g

-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.

-Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

PASTA COLORATA

acqua

farina tipo 00 - w 330

burro 82% m.g. - cremoso

Colorante alimentare in polvere -

idrosolubile

320g

600g

90g

2g

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

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

SFOGLIATURA

burro piatto

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

.Stendere sul tavolo e ritagliare dei triangoli da arrotolare nella classica forma.

.Abbatere 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.



Extraordinary
made simple.