



# 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 affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.
- 25g -Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
- 15g
- 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.

.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.