

FLEUR CROISSANT

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 2520
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 1000
SALE	g 25
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
PER LA SFOGLIATURA BURRO PLATTE O MARBUR PLATTE	g 1000

PREPARAZIONE

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 affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo 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

INGREDIENTI

FARINA 00 - 330W	g 1200
CACAO IN POLVERE	g 35
BURRO 82% M.G.	g 260
ACQUA	g 640
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE	Q.B.

PREPARAZIONE

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

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.
Arrotolorare 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.



RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE