



CROISSANT FRANCESI BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO - BIRRA

g 2500
g 1000
g 25
g 15
g 120

PREPARAZIONE

-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

INGREDIENTI

ACQUA
FARINA TIPO 00 - W 330
BURRO 82% M.G. - CREMOSO
COLORANTE ALIMENTARE IN POLVERE - IDROSOLUBILE

g 320
g 600
g 90
g 2

PREPARAZIONE

-Impastare le polveri con l'acqua ed il burro.
-Mettere all'interno di sacchetti di nylon a riposare in frigo per 24 h.

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 1000

PREPARAZIONE

- 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.

.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.

**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF