



## CROISSANT BICOLORE (PANDORA G.S)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA COLORATA

#### INGREDIENTI

FARINA - (240W)	g 400
CACAO	g 15
ACQUA	g 220-250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 90
COLORANTE ROSSO - IDROSOLUBILE	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1.000
LATTE	g 100
LIEVITO - BIRRA	g 30-40
MIELE	g 30-50
ACQUA - (5-10°C)	g 250
UOVA INTERE	g 50

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Far riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente.

**INGREDIENTI**

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

**COMPOSIZIONE FINALE**

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a 4.

Stendere i due impasti ad una dimensione di circa 60x40cm, inumidire leggermente l'impasto sfogliato e sovrapporre la parte colorata.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

**AVVERTENZE:**

- i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

- è possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.

- è possibile conservare i croissant in frigorifero o metterli in congelatore e successivamente farli lievitare durante la notte a temperatura ambiente (20°C) in questo caso è fondamentale diminuire la quantità di lievito nella ricetta in funzione delle ore di lievitazione e della temperatura ambiente.

Esempio: partendo da un croissant congelato (-18°C) e dovendo fare una lievitazione di 10 ore a 20°C mettere circa 15 grammi di lievito.

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Puoi sostituire MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT, senza cambiare la dose degli ingredienti.