



## CROISSANT BICOLORE (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

LATTE

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

SALE

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### PREPARAZIONE

- g 1500 Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.
- g 150 Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
- g 150 Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.
- g 225 Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.
- g 225 Lasciare riposare per circa 30 minuti in frigorifero (+5°C).
- g 60
- g 15
- Q.B.

## PASTA COLORATA CON COLORANTI IDROSOLUBILI

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 500
ACQUA	g 50
LATTE	g 25
UOVA INTERE	g 75
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 75
LIEVITO COMPRESSO	g 20
SALE	g 5
COLORANTE - IDROSOLUBILE	Q.B.

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese.  
Lavorare la pasta, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
Lasciare riposare in frigo ben coperta, fino all'utilizzo.

## PASTA COLORATA AL CACAO

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 500
ACQUA	g 125
LATTE	g 50
UOVA INTERE	g 75
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 75
LIEVITO COMPRESSO	g 20
SALE	g 5
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 60

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese.  
Lavorare la pasta fino, ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
Lasciare riposare in frigo ben coperta, fino all'utilizzo.

**INGREDIENTI**

MARBUR CROISSANT 20%

**PREPARAZIONE**

Q.B. Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (g 260/kg pasta).  
Dare 2 pieghe a 4.  
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e quello colorato e spianarli singolarmente ad una dimensione di circa 60x40cm.

Inumidire la parte superiore del pastone sfogliato ed adagiarvi sopra quello colorato, facendo attenzione a coprire bene i due bordi arrotondati.

Spianare infine allo spessore di 6 millimetri circa, tagliare la pasta a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e glucosio).

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Nelle ricette degli impasti è possibile sostituire il burro con la margarina.