

CROISSANT BICOLORE

Ingredienti

802 Brioche	gr 800
615 Grandi Lievitati	gr 200
Lievito di birra	gr 30 estate / gr 50 inverno
Malto in polvere	gr 20
Sale	gr 15
Zucchero semolato	gr 100
Burro	gr 100
Acqua	gr 350/400
Vaniglia	1 stecca
Arancia	1 buccia grattugiata
Burro da incasso	gr 500

TOTALE gr 1.615 / 1.685

Per la pasta colorata al cacao

802 Brioche	gr 900
Cacao in polvere	gr 50
Acqua	gr 450
Burro	gr 250

TOTALE gr 1.615 + 1.650 /
gr 1.685 + 1.650

Sciroppo per lucidare: da preparare anche qualche giorno prima

Acqua	gr 100
Zucchero	gr 100
Glucosio	gr 100

Portare a bollore per 5 minuti

Per la pasta colorata: impastare e mettere in frigo a stabilizzare per 12/24 ore, quindi dare 2 pieghe a 3 senza burro. Per l'impasto principale: mettere in frigo a +4 °C per 12/24 ore, poi inserire il burro e dare 2 pieghe in successione a 3. Lasciare riposare in frigo 30 minuti e dare una piega a 3. Ulteriore riposo in frigo a +4 °C. Tirare la pasta a 2 mm e porre a contatto la pasta colorata della stessa altezza di 2 mm. Tagliare i croissant e formarli. Lievitare a 26 °C per 4-5 ore e cuocere a 180 °C per 18 minuti circa. Appena usciti dal forno lucidare con sciroppo preparato in precedenza.





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

In alternativa, abbattere e stoccare.



WHATSAPP*news*
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

*Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!*

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

