

SUPERKOMPLET- Croissant bicolore

Impasto base

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	430 g
Lievito di Birra	40 g
Margarina Platte/Burro Piatto	350 g
Totale Impasto base	1.820 g

Impasto colorato

SUPERKOMPLET	300 g
Acqua	120 g
Colorante Rosso liposolubile	10 g
Totale Impasto colorato	430 g

Lavorazione:

Impasto base: Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina affinché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C. Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a quattro, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Posizionare in frigorifero per 20 min.

Impasto colorato: Impastare tutti gli ingredienti affinché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Stendere all'altezza di 3 mm. Posizionare in frigorifero per 20 min.

Composizione: stendere l'impasto base alla stessa dimensione dell'impasto colorato, pennellare la superficie con acqua; posizionarvi al di sopra l'impasto colorato. Stendere all'altezza di 4 mm, tagliare a triangoli e formare.



Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C U.R. 70%.per 60 min. ca.

Non pennellare la superficie con uova ma cuocere direttamente.

Cottura Forno Rotor: 170°C per 18 min. ca.

All'uscita dal forno quando tiepidi pennellare la superficie con DECORGEL CLASSIC, farcire con DELIFRUIT.

Note: il colorante rosso può essere sostituito con altro colorante liquido a piacere!

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com