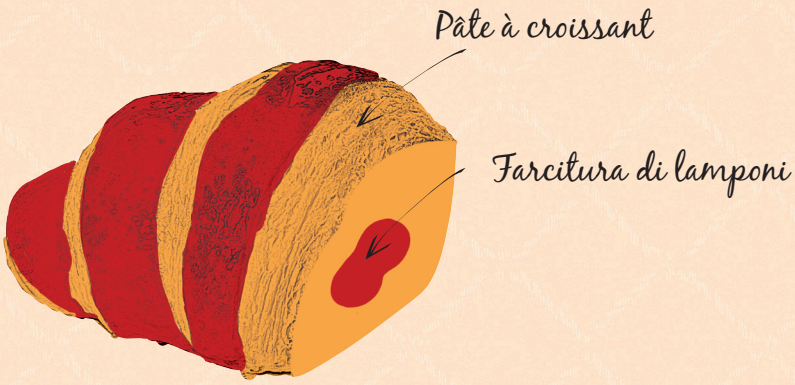
CROISSANT FRAMBOISE

Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour environ 50 croissants

COMPOSITION :

- Pate à croissant



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CROISSANT FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Pâte à croissant

- 2000 g de farine de gruau DISGROUP
- 40 g de sel
- 160 g de sucre
- 80 g de Lebboline
- 100 g de levure biologique
- 130 g d'eau
- 130 g de lait
- 26 g d'améliorant viennoiserie DISGROUP
- 4 g de colorant poudre rouge
- 150 g de beurre de tourage DISGROUP coupé en petits cubes
- 500 de beurre de tourage plaque DISGROUP
- 300 g de Farcitura Di Lamponi

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le beurre au batteur pour le frasage au crochet en 1ère vitesse durant 2 min. Puis ajouter le beurre tourage coupé en cube puis pétrir de nouveau en 1ère vitesse durant 5 min. Température fin de pétrissage 24°C. Prélever 600 g de pâte puis les mélanger avec le colorant rouge poudre dilué dans l'eau chaude, étaler cette pâte entre deux feuilles guitare et réserver au frais une nuit. Mettre le reste de la détrempe à croissant à pointer une nuit au réfrigérateur. Étaler le beurre au laminoir à la moitié de la taille de la détrempe. Poser le beurre étalé sur la détrempe et le recouvrir de pâte puis étaler au laminoir à 2,5 cm. Donner un tour portefeuille. Puis laisser reposer au frigo. Donner un tour simple, abaisser à 3 cm et déposer la pâte colorée sur le pâton. Finir d'abaisser l'ensemble à 0,4 cm.

Détailler des triangles de 8 cm de large et 20 cm de long. Pocher un boudin de Farcitura Di Lamponi sur la base du triangle puis rouler délicatement.

Pousser en chambre de pousse 2 h à 25°C.

Dorer puis enfourner 15 min à 170°C.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : www.disgroup.fr

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »