

Croissant Framboise



RECETTE POUR 50 CROISSANTS

PÂTE À CROISSANT

- 2000 g Farine de gruau DISGROUP
- 40 g Sel
- 160 g Sucre
- 80 g Lebboline
- 100 g Levure biologique
- 130 g Eau
- 130 g Lait
- 26 g Améliorant viennoiserie DISGROUP
- 4 g Colorant poudre rouge
- 150 g Beurre de tourage DISGROUP coupé en petits cubes
- 500 g Beurre de tourage plaque DISGROUP
- 300 g de Farcitura Di Lamponi

MONTAGE :

Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le beurre au batteur pour le frassage 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 laminoin à la moitié de la taille de la détrempe. Poser le beurre étalé sur la détrempe et le recouvrir de pâte puis étaler au laminoin 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.



Pâte à croissant

Farcitura di lamponi



@Antoine Douchain



Fiche Recette