



CROCCANTE

GELIFICATO

CREMOSO

## CROISSANT BICOLORE CASSIS E VANIGLIA

### INGREDIENTI

#### 1. IMPASTO CROISSANT

<b>Vegan Croissant</b>	1000 g
Acqua	400 g
Lievito	40 g
Burro	50 g
Burro piatto	500 g

#### 2. PASTA COLORATA VIOLA

<b>Vegan Croissant</b>	500 g
Acqua	200 g
Burro	25 g
Colorante viola idrosolubile	q.b.

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta strutturata e ben formata.

Far puntare circa 10/15 minuti, stendere a circa 2 cm di spessore e raffreddare bene, lasciar riposare circa 60/90 minuti.

Procedere con incasso a libro e una piega a 4 e una a 3, far riposare ancora circa 90 minuti.

Sciogliere bene il colorante nell'acqua.

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta strutturata e liscia.

Far riposare in frigorifero.

#### 3. CREMA CHANTILLY

Latte intero	500 g
Zucchero	150 g
Tuorlo pastorizzato	100 g
<b>Sovrana</b>	40 g
Burro	50 g
Panna	450 g

#### 4. COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco	q.b.
--	------

Miscelare tuorlo, Sovrana e zucchero.

Far bollire il latte e unire la pastella di tuorlo.

Continuare la cottura fino alla ripresa del bollore.

Aggiungere il burro ed emulsionare bene con un mixer.

Raffreddare rapidamente.

Montare la panna morbida ed incorporarla alla crema.

### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il pastone sfogliato e inumidirne la superficie con un pennello e dell'acqua.

Attaccare la pasta colorata stesa della stessa dimensione.

Far riposare i due impasti insieme per circa 30 minuti.

Laminare la pasta a 4 mm di spessore e formare dei triangoli da 8x26 cm, mantenendo la pasta colorata all'esterno.

Arrotolare a croissant e lievitare a 26/28°C fino al raddoppio del volume.

Cuocere in forno ventilato a 170/175°C per circa 16/18 minuti con valvola aperta.

Appena sfornati lucidare con sciroppo di zucchero.

Una volta freddi tagliare leggermente in diagonale e farcire con una base di Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco.

Terminare con la crema chantilly.

Decorare con qualche goccia di Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco.