

## Croissants bicolor con MELLA CROISSANT

### Masa blanca

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
MELLA CROISSANT	0,625 kg
Mantequilla	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>1,250 kg</u>
Total	4,985 kg

Mantequilla para pliegues: 0,300 kg por kg de masa.

### Masa de color

Harina de trigo de media fuerza	0,850 kg
MELLA CROISSANT	0,200 kg
Mantequilla	0,100 kg
Azúcar	0,065 kg
Sal	0,003 kg
Levadura	0,030 kg
Colorante o cacao	C/S
<u>Agua</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	1,648 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de las dos masas por separado 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida. Dejar reposar 10 minutos.
- Extender un rectángulo y guardar en el congelador 30 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos con la mantequilla dejando reposar mínimo 30 minutos entre pliegues y disponer la masa de color encima de la blanca.
- Laminar una “manta” de 4,5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 °C durante 20 – 25 minutos.

