

Croissant Arlequin

Après les fêtes de fin d'année et l'Épiphanie, continuez d'animer votre boutique en février autour du Carnaval et de la Saint Valentin.

Le 13 février, nous célébrerons Mardi Gras. À cette occasion, proposez des viennoiseries aux couleurs de Carnaval. Nous vous présentons ici une recette pour réaliser des croissants Arlequin, au parfum du célèbre bonbon acidulé.

Composition

	en g
Pâte à Croissant Neutre	840
Pâte à Croissant Bleu	50
Pâte à Croissant Rouge	50
Pâte à Croissant Jaune	50
Puratos Mimetic 20	240
Puratos Sublimo	QS
Colorant pailleté argent	QS

Pâtes à croissant colorées

	en g
Pâte à croissant	50
Colorants hydrosolubles (bleu, rouge, blanc ou jaune)	QS
Eau	QS

Pour chaque pâte colorée à réaliser, prélever 50 g de pâte à croissant.

Mélanger chaque pâte avec le colorant au batteur avec une feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte colorée suivant l'intensité de la couleur désirée.

Crème pâtissière Arlequin

	en g
Lait	500
Jaunes d'œufs	120
Sucre	20
Poudre Arlequin (bonbons broyés)	90
Elsay PatisFrance	45

Réaliser une crème pâtissière, et ajouter la poudre de bonbons préalablement broyés, en complément du sucre.

Méthode de travail

Tourage	1 tour double et 1 tour simple
Repos	30 minutes au réfrigérateur
Façonnage	(pas à pas page suivante)

Étaler les détrempe colorées à 1,5 mm et laisser 10 minutes au congélateur. Les superposer et les couper dans la longueur, laisser une seconde fois au congélateur pendant 5 à 10 minutes. Couper des bandes de couleur, sortir le pâton du congélateur et déposer les bandes sur le pâton de croissant. Allonger entre 3,5 et 4 mm d'épaisseur. Détailler et rouler les croissants. Les mettre sur plaque et dorer au **Puratos Sunset Glaze**.

Aprêt	1h30 à 25°C
Température du four ventilé	170°C
Température du four à sole	200°C
Temps de cuisson	17 minutes
Après cuisson	Mélanger du Puratos Harmony Sublimo Neutre avec le colorant pailleté argent et napper les viennoiseries.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Sulfites, gluten (blé), lait et dérivés, œufs



Croissant Arlequin pas à pas :

