

CROISSANT HALLOWEEN

Alain Fernandez

Ingrédients	Poids en g
Farine courante T55	1000
Eau (TB 46 °C à 50 °C)	480
Sel	18
Sucre	150
Levure	50
Mimetic Incorporation	70
Mimetic 20	490
Colorant en poudre orange	Q.S
Appareil à la mandarine	
Poudre d'amandes	180
Brisures de biscuits	50
Sucre	110
Starfruit Mandarine	130
Batons de chocolat	Q.S



Méthode de travail (batteur ou spirale)

Frasage	3 minutes en première vitesse, avec tous les ingrédients sauf Mimetic
Pétrissage	7 minute en deuxième vitesse
Incorporation	Retirer 150 g de pâte et la mélanger avec le colorant orange intense
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	23°C
Pesage	1 pâton de 825 g et 1 pâton orange de 150 g
Mise en forme	Ovale
Pointage	20 minutes
Tourage	Enchasser Mimetic dans le pâton de 825 g. Donner un tour double et un tour simple. Recouvrir totalement le pâton avec la pâte orange.
Détente	30 minutes à 3°C
Détaillage	Abaisser la pâte au laminoir à 3.5 mm, détailler 32 triangles de 9 sur 25 cm, déposer une barre de chocolat puis l'insert à la mandarine par triangle
Façonnage	En croissant, avec la pâte orange à l'extérieur
Dorage	A l'œuf
Apprêt	Environ 2h
Dorage	A l'œuf
Cuisson	200°C dans un four à sole ou 170°C dans un four ventilé, environ 20 minutes
Finition	Poser une petite toile d'araignée en chocolat dessus
Ressuage	Sur grille

