

Croissants framboise



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à croissant :</u>
Sucre	0.065	Peser et tamiser la farine.
Sel	0.012	Verser la farine dans une cuve.
Levure	0.030	Peser le sel et le vider sur la farine sur un côté de la cuve.
Lait environ	0.250	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Beurre	0.220	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. Verser la levure délayée dans la farine.
Œuf	1	Verser une partie du lait.
Framboise linzer	0.200	Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.

Prélever 200 g de pâte et pétrir quelques minutes avec du colorant rouge.
Réserver au froid.

Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter.
Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn.
Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur.
Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple.

Etaler la pâte rouge très fin et déposer sur le pâton.
Etaler l'ensemble 1 rouleau sur 1 rouleau.

Détailler et déposer un peu de framboise linzer à la poche.
Rouler.

Laisser pousser à 40°C.
Dorer délicatement.
Cuire à 230°C au four ventilé.

1 rouleau sur 1 rouleau

