

Le Sinfonie
by **Antonio Bachour**



Bow-Tie Croissant

(CROISSANT « FARFALLA »)

RICETTA BASE - IMPASTO PER CROISSANT

Per ottenere: 4 impasti da 1500 g ciascuno
2 impasti da 300 g ciascuno (per bicolore)

Ingredienti:

3750 g	farina Le Sinfonie Croissant
560 g	zucchero semolato
60 g	sale
1875 g	latte intero
250 g	burro non salato freddo
175 g	lievito fresco

In una planetaria munita di gancio, unire la farina Le Sinfonie Croissant, lo zucchero, il sale, il latte e il burro. Impastare a bassa velocità. Dopo 1 minuto aggiungere il lievito e continuare a impastare per 7 minuti a bassa velocità. Raccogliere l'impasto dai bordi, quindi impastare per altri 8 minuti a seconda velocità. Per verificare se l'impasto è pronto, prenderne un po' tra le mani e tirarlo: se non si rompe e forma un velo sottile ed elastico, è perfetto. Deve avere una buona elasticità. Pesare l'impasto: per i croissant (1500 g) e per il bicolore (300 g). Impastare bene ogni porzione. Per i croissant: stendere l'impasto in un rettangolo da 50x35 cm e conservare in freezer per tutta la notte. Per il bicolore: stendere in forma quadrata e conservare in freezer.



Farine in pasticceria

BOW-TIE CROISSANT ALLA FRAGOLA

Per ottenere: per 12-15 croissant

1500 g impasto per croissant
500 g burro non salato e freddo

Posizionare un foglio di carta da forno sul tavolo, disporre il burro al centro e coprirlo con un altro foglio di carta da forno. Con un mattarello, premere il burro da sinistra a destra per appiattirlo. Continuare fino a ottenere un rettangolo di 30x30 cm. Avvolgere e refrigerare.

Impasto rosso

300 g impasto per croissant
8 g colorante rosso a base acqua

Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare a bassa velocità per 5 minuti, fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere in forma quadrata, avvolgere nella pellicola e raffreddare in frigorifero.

Laminazione dell'impasto per croissant

Stendere l'impasto a forma rettangolare mantenendo sempre i bordi squadrati, fino a 50x30 cm. Deve risultare compatto al tatto. Posizionare il burro freddo su 2/3 della superficie. Piegare la parte superiore dell'impasto fino al centro e poi piegare la parte inferiore sopra quella superiore. Questo è chiamato "giro semplice" ed è il primo della laminazione. Spolverare leggermente con farina la superficie di lavoro e l'impasto, quindi girarlo in modo che la chiusura sia verticale. Iniziare a stendere uniformemente dall'alto verso il basso, alternando le direzioni per garantire una laminazione corretta. Lo spessore dev'essere omogeneo. Stendere fino a 5 mm. Se l'impasto si attacca al mattarello o al piano di lavoro, spolverare leggermente con farina. Effettuare un giro a tre pieghe: dividere l'impasto in 5 parti. Piegare le 2 parti esterne verso l'interno. Piegare un lato al centro e coprire con l'altro lato. Coprire l'impasto e lasciar riposare 30 minuti. Stendere l'impasto rosso sopra a quello per croissant. Stendere l'impasto con la parte colorata verso il basso fino a 15 mm di spessore.

Formatura

Posizionare l'impasto per croissant sul tavolo e rifilare 2 cm da ciascuna estremità. Una volta livellato, tagliare strisce da 1 cm di spessore e posizzarle sopra l'impasto, lasciando la parte laminata rivolta verso l'alto. Ripetere il processo fino a coprire completamente l'impasto con le strisce. Far riposare in frigorifero per circa 2 ore. Riprendere l'impasto e passarlo nella laminatrice nello stesso senso delle linee, fino a raggiungere uno spessore di 3,5 mm. Stendere sul tavolo, eliminare bene l'aria e tagliare strisce lunghe 28 cm. Mettere in freezer per 30 minuti per raffreddare e stabilizzare. Estrarre l'impasto dal freezer e posizzarlo sul tavolo con le linee della laminazione verticali e rivolte verso il basso. Tagliare strisce verticali da 6 cm nel senso delle linee di laminazione. Prendere i 2 angoli di ogni pezzo di impasto e piegarli verso l'interno in modo simmetrico, premendo saldamente al centro. Tagliare una striscia di 1,5 cm di larghezza x 4 cm di lunghezza e arrotolarla al centro per creare il nodo centrale della farfalla. Disporre su una teglia. Lasciare fermentare per 2 ore, evitando che lieviti-no eccessivamente, altrimenti diventeranno troppo grandi. Cuocere a 170°C per 18 minuti.

Farcitura crema al mascarpone e fragole

500 g crema di mascarpone
50 g sciroppo semplice
100 g purea di fragole

Mescolare tutti gli ingredienti e conservare in frigorifero.

Assemblaggio

Far raffreddare ogni croissant e farcire con la crema al mascarpone e fragole. Glassare a piacere.



Le Sinfonie
by **Antonio Bachour**

Bow-Tie Croissant



BASE RECIPE CROISSANT DOUGH

To obtain: n 4 dough x 1500 g each
n 2 dough x 300 g each (for bicolor)

Ingredients:

3750 g	Le Sinfonie Croissant flour
560 g	granulated sugar
60 g	salt
1875 g	whole milk
250 g	cold unsalted butter
175 g	fresh yeast

In a mixer fitted with the hook attachment combine Le Sinfonie Croissant flour, sugar, salt, milk and butter and mix on low speed. After 1 minute add yeast and mix in low speed 7 minutes, scrape and mix 8 more minutes in second speed. Pick the dough (a handful) between the hands and stretch, if it does not break and creates a thin elastic dough, it is perfect. It must have some elasticity. Scale dough for croissant (1500 g) and Bicolor (300 g). Knead the dough. For croissant, Stretch the dough to 50x35 and keep in the freezer overnight. For Bicolor, stretch square and keep in the freezer.



Farine in pasticceria

STRAWBERRY BOW-TIE CROISSANT

To obtain: 12-15 croissants

1500 g Croissant dough
500 g unsalted butter, cold

Place a piece of parchment paper on the table. Center the butter on the paper. Top with another parchment paper and pound the top of the butter from the left to right with a rolling pin to begin to flatten it. Continue to flatten the butter until you have a rectangular shape of 30x30 cm. Wrap and refrigerate.

Red dough

300 g Croissant dough
8 g red water base color

In a mixer fitted with the hook attachment combine Le Sinfonie Croissant flour, sugar, salt, milk and butter and mix on low speed. After 1 minute add yeast and mix in low speed 7 minutes, scrape and mix 8 more minutes in second speed. Pick the dough (a handful) between the hands and stretch, if it does not break and creates a thin elastic dough, it is perfect. It must have some elasticity. Scale dough for croissant (1500 g) and Bicolor (300 g). Knead the dough. For croissant, stretch the dough to 50x35 and keep in the freezer overnight. For Bicolor, stretch square and keep in the freezer.

To laminate Croissant dough

Start rolling the dough in a rectangular shape while always keeping the edges squared. Roll to 50x30 cm. The dough should be firm to the touch. Place the cold butter and cover 2/3 of the dough. Fold the top of the dough to the center and fold the bottom of the dough over the top. This is called a single turn which will be your first "turn." Lightly dust the work surface and the top of the dough with flour and turn the dough so that the seam is vertical. Now begin rolling evenly from the top to the bottom. Alternate in both directions to ensure proper lamination. It is important to make sure the dough is rolled at the same thickness for its entire length. Roll evenly to 5 mm. Always check to make sure the dough does not stick to your rolling pin or to your work surface. If so, lightly dust with bread flour. Now we will do a triple turns or folds. Divide mentally the dough in 5 parts. Take the two parts of the opposite sides and fold to the interior. Take one side, and fold to the center and cover that with the other part. Cover the dough and repose for 30 minutes. Lay the Red Détrempe onto the croissant dough. Roll out the dough to 15 mm with the colored part downwards.

Take the croissant dough and place in the table and cut 2 cm from each end. Once the dough is even, cut strips of 1 cm thick and place them on top of the same dough, leaving the laminated part facing upwards. Repeat this process until all the dough is completely covered by the strips. Let it rest in the fridge for a couple of hours. Return to the laminator sheet and pass it in the same direction as the lines until you reach 3.5 mm and spread on the table, take out the air well and cut 28 cm long and reserve in the freezer for 30 min to rest and cool.

Take the dough out of the freezer and place them on the table with the lines of the laminate vertically and facing down (against the table). Cut 6 cm vertical stripes on the same side as the lines of the laminate. Take the two corners of the dough and put them inwards equally and press firmly in the center inwards. Cut a strip 1.5 cm wide x 4 cm and roll it in the center of the tie. Put on tray. Ferment for 2 hours, taking care that they do not over-ferment or they will be too large. Bake at 170°C x 18 minutes.

Mascarpone strawberry croissant filling

500 g mascarpone cream
50 g simple syrup
100 g strawberry purée

Mix everything and keep in the fridge.

Assembly:

Cool down each tie and fill with strawberry cream. Proceed with the glazing.

