

CROISSANTS BICOLORES

INGREDIENTES: (para 12 croissants)

Para la masa de Croissant:

500 g de harina floja de repostería (9 %
proteína)
75 g de azúcar
6 g de sal
100 g mantequilla, con 82 % de Materia grasa,
(temperatura ambiente)
25 de levadura fresca (o 10 g de levadura
seca)
95 ml de leche entera
135 ml de agua
Unas gotas de colorante rojo



Para la placa de mantequilla:

250 g de mantequilla fría

ELABORACIÓN:

El amasado:

Colocar la harina en un bol grande, o en el recipiente de la amasadora-mezcladora. Añadir la sal, azúcar, leche, mantequilla en pomada, y levadura, por éste orden. Es muy importante, no poner la levadura en contacto con la sal. Montar el accesorio de la pala, y a velocidad media-baja, mezclar y añadir el agua progresivamente. Seguir mezclando, hasta que todos los ingredientes se junten entre sí, y la masa se separe del recipiente, hacia el centro, formando una especie de bola irregular.

Volcar la masa sobre la mesa, y juntar un poco con las manos, para formar una bola más compacta. Seguir amasando hasta que la masa esté homogénea, lisa, y muy elástica. Si al estirarla con las manos, la masa no se rompe, es que ya está perfecta. Entonces, hacer una bola, envolver con papel film, y reservar en la cámara unas 8 horas, o toda la noche, (el mínimo son 4 horas).

Preparar la placa de mantequilla, y la masa coloreada

1- Sacar los 250 g de mantequilla de la cámara, y colocar entre dos papeles de horno. Con la ayuda de un rodillo, vamos a ir aplanando, la mantequilla, con pequeños golpecitos y después estirar. El objetivo es formar un rectángulo de mantequilla, de unos 7- 8 mm de grosor. Con los mismos papeles de horno, tapar perfectamente la placa de mantequilla, y guardar en la cámara 20-30 minutos.

2- Después de las 4-8 horas de reposo, sacar la masa del frigorífico. Con un cuchillo, cortar una porción de masa de unos 110 g. Formar una pequeña bola, y con los dedos, hacer un hueco en el medio. Añadir unas gotas de colorante en el hueco, (en éste caso, rojo). Mezclar muy bien, y con paciencia, hasta tener una masa con un color rojo uniforme, y homogéneo. Envolver en film, y reservar en la cámara frigorífica, hasta el momento de usar.



Atelier de Cocina

El resto de masa, estirar con el rodillo, hasta formar un rectángulo de 7 mm de grosor. Entonces, colocar la placa de mantequilla muy fría, en la mitad superior del rectángulo de masa. Cubrir la mantequilla, con la otra mitad de masa, como si fuera un libro, de manera que la mantequilla quede bien tapada.

Primer pliegue: La Billetera

Espolvorear un poco de harina en la mesa de trabajo, y en el rodillo. Colocar la masa, de manera que la doblez nos quede a la derecha. Estirar la masa primero longitudinalmente, y después darle un poco de anchura. Es importante, comenzar a estirar, siempre partiendo desde el centro, hacia las esquinas. Seguir laminando la masa hasta volver a tenerla con un grosor de unos 6-7 mm. No trabajar la masa demasiado, para no introducir la mantequilla. Colocar el rectángulo de masa verticalmente, y con un pincel, retirar el exceso de harina. Llevar la mitad inferior de la masa, hasta el centro. Doblar ahora la mitad superior también hasta el centro, de manera que toque con la mitad previamente doblada. Doblar todo el conjunto en dos, como si fuera una billetera, para obtener un rectángulo de masa con 4 capas. Eliminar el exceso de harina entre cada doblez. Envolver la masa con plástico de conservación, y reservar en el frigorífico durante 30-40 minutos.

Segundo pliegue: El Papel de carta

Sobre la mesa de trabajo enharinada, colocar la masa con la doblez a nuestra derecha. Laminar de nuevo la masa primero longitudinalmente, para darle forma rectangular de 6 mm de grosor. Darle también un poco de anchura, y pincelar, para eliminar el exceso de harina. Doblar la mitad superior de la masa hasta el centro, y cubrir con la mitad inferior, para obtener

3 capas de masa, como si fuera un papel de carta, antes de meterla en el sobre. Envolver la masa nuevamente con plástico de conservación, y reservar en el frigorífico durante 30-40 minutos.

La capa de masa coloreada

1- Sacar del frigorífico la bola de masa coloreada. Con un poco de harina sobre la mesa y en el rodillo, la vamos a laminar con cuidado, hasta obtener un rectángulo de la misma medida, que la masa del frigorífico, para que encaje perfectamente sobre ella. Cuando esté lista, retirar con el pincel, el exceso de harina.

2- Espolvorear de nuevo la mesa, con una pizca de harina. Sacar la masa de la cámara, y colocar con la doblez a nuestra derecha. Con un pincel humedecido en agua, pintar la superficie de la masa, para que la capa coloreada se pegue y no se mueva al estirar. Colocar el rectángulo de masa coloreada encima, de manera que nos cuadre perfectamente. Estirar entonces toda la masa para obtener un rectángulo de unos 27 X 64 cm y un espesor de 5-6 mm. Espolvorear de vez en cuando algo de harina, es muy importante, que la masa no se pegue en ningún momento a la mesa.

Con un cuchillo afilado grande, o un corta pastas rodante, cortar 1 cm de masa de cada lado del rectángulo, para revelar las capas, y que nos queden bien rectas. El rectángulo final de masa debe ser ahora, de unos 25 X 62 cm. aproximadamente.

Cortar y dar forma a los Croissants

1- Con un cuchillo grande, o un corta pastas rodante, cortar unos triángulos de 8 cm de base por 25 cm de largo. Obtener unos 12 triángulos, para hacer 12 croissants. Colocar los triángulos de masa sobre una bandeja, y reservar en el frigorífico durante 15-20 minutos.

2- Con un pequeño cuchillo, haga una incisión de 4 a 5 mm en el medio de la base de cada triángulo. Estirar ligeramente la base de cada triángulo y envolver suavemente el triángulo sobre sí mismo. La punta final colocarla siempre debajo, cerrando la



Atelier de Cocina

media luna. Colocar los croissants bicolores, en dos bandejas de horno, 6 en cada bandeja, con una separación considerable entre ellos, ya que van a crecer bastante con el levado.

Dejar los croissants en un lugar templado 2 h y 30 minutos, hasta que crezcan el doble o más. La temperatura ideal son unos 22-24° C.

Hornear

Unos 20 minutos antes del final del levado, retirar los croissants bicolores ya crecidos del horno, y precalentar a 200° C. unos 20 minutos. Entonces, introducir nuevamente los croissants en el horno, y darles una cocción de 6-7 minutos a 200° C. Después, bajar la temperatura a unos 180° C y hornear unos 12 minutos más.

Tanto el tiempo como la temperatura de horneado, es orientativa, ya que cada horno es un mundo. Ajustar vuestro horno a la temperatura ideal. Estar atentos en todo momento a la cocción, y retirar los croissants, una vez esté bien dorados, por todos los lados, y el color sea homogéneo, es decir, bien dorados por todos los lados. A mitad de cocción, y no antes, podemos darle la vuelta a la bandeja, para que tomen color dorado de manera uniforme.

Cuando se hayan enfriado ligeramente, dar un poco de brillo. Con la ayuda de un pincel, pintar delicadamente nuestros Croissants Bicolores, con brillo neutro, el que se utiliza para pintar masas y bizcochos. Estos croissants bicolores, se suelen rellenar, si os apetece. Ya que son rojos, estaría genial rellenarlos con mermelada o crema de frambuesas. Para ello utilizar una boquilla fina y larga, especial para rellenos, y lo hacerlo por la base de los Croissants.