

Crazy Croissant



A tutti i pasticceri e panettieri

Benvenuti nel ricettario Crazy Croissant. Al giorno d'oggi i consumatori sono attratti sempre di più da nuovi cibi, gusti stimolanti, colori bizzarri ma anche da nuove combinazioni di sapori o da formati sconosciuti. Il gusto rimane ovviamente uno dei parametri più importanti nella scelta del cibo ma, consistenza e colore sono altrettanto fondamentali (Fonte: Puratos Taste Tomorrow 2019). Inoltre, questa nuova proposta di croissant è estremamente "instagrammabile"! Forme, colori, decorazioni innovative... i clienti non riusciranno a resistere alla tentazione di postare le foto dei tuoi Crazy Croissant sui social e dividerli con i propri followers. Ci auguriamo che tu possa trovare ispirazione da questo ricettario e non vediamo l'ora di scoprire come utilizzerai i nostri prodotti per realizzare le tue fantastiche ricette. Buon lavoro!

Puratos Team



Tips & tricks

Prima di metterti all'opera, presta attenzione ai seguenti suggerimenti:

- 1. Leggi l'intera ricetta prima di iniziare** (sì, lo sappiamo, questa è una regola di base, ma in questo caso, fondamentale!).
- 2. Per creare un impasto bicolore** è necessario prelevare 1/4 dell'impasto **prima della fine del tempo di miscelazione** (in caso contrario, si rischierebbe di miscelare eccessivamente). Aggiungi il colorante alla parte più piccola. Infine termina la miscelazione di entrambi gli impasti.
- 3. Sei libero di scegliere la dimensione finale del croissant:** porzioni grandi o porzioni più piccole. Per un mini-croissant, consigliamo di utilizzare 20 g di pasta laminata. Per un croissant grande, consigliamo di utilizzare 50 g di pasta laminata.
- 4. In alcune ricette, decoriamo il croissant con una pipetta con sciroppo** all'interno. Per un croissant da 50 g consigliamo di scegliere una pipetta da 4 ml. Utilizza invece una pipetta da 1 ml per un mini-croissant da 20 g.

Mimetic

2 grassi di nuova generazione

MIMETIC è il primo grasso da laminazione ed incorporazione di nuova generazione per prodotti di qualità superiore. Sviluppato da Puratos grazie alla sua approfondita conoscenza dei lieviti madre e agli anni di esperienza in panificazione, pasticceria e in particolare nella tecnologia di cristallizzazione, Mimetic permette di unire la grande lavorabilità della margarina con gli eccellenti risultati del burro.

PERCHÈ MIMETIC NON È UNA COMUNE MARGARINA?

MIMETIC è l'unico grasso da laminazione sul mercato che conatiene LIEVITO MADRE.

Il lievito madre, lavorando in sinergia con l'accurata selezione degli altri ingredienti garantisce risultati di qualità superiore.



MIMETIC LAMINATION

MIMETIC 20



Mimetic 20 è il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore.

Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione controllata, fino a massimo 18°C.

Confezione: Cartone 10 kg (placche 5x2 kg)
Shelf-Life: 6 mesi
Dosaggio: uguale alla margarina standard

MIMETIC 32



Mimetic 32 è il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore.

Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione non controllata, superiore a 18°C.

Confezione: Cartone 10 kg (placche 5x2 kg)
Shelf-Life: 6 mesi
Dosaggio: uguale alla margarina standard

MIMETIC PRIMEUR 5%



Mimetic Primeur 5% è il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore.

Si caratterizza per un tenore di burro del 5%.

Può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.

Confezione: Cartone 10kg (placche 5x2 kg)
Shelf-Life: 6 mesi
Dosaggio: uguale alla mélange standard

MIMETIC INCORPORATION



Mimetic Incorporation è il grasso da incorporazione di nuova generazione per frolle e cake di qualità superiore.

Si incorpora facilmente all'impasto e può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.

Confezione: Cartone 10 kg (blocchi 4x2,5 kg)
Shelf-Life: 6 mesi
Dosaggio: uguale alla margarina standard

Nocciolato

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua	480 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Polvere di nocciole tostate	100 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Supercrem Nutty 313 miscelato con il 10% di riso soffiato tostato.

Sciropo

Zucchero	500 g
Acqua	500 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Bicolore

Bordeaux: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere con 40 g di polvere cacao, 1 g di colorante rosso e 20 g di acqua.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità – 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2,7 mm. Tagliare i triangoli 25 x 9 cm quindi arrotolare il croissant (peso croissant 50 g circa) con la pasta bianca all'interno.

Metodo

Lievitazione finale 120 minuti a 28°C - 85% U.R.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

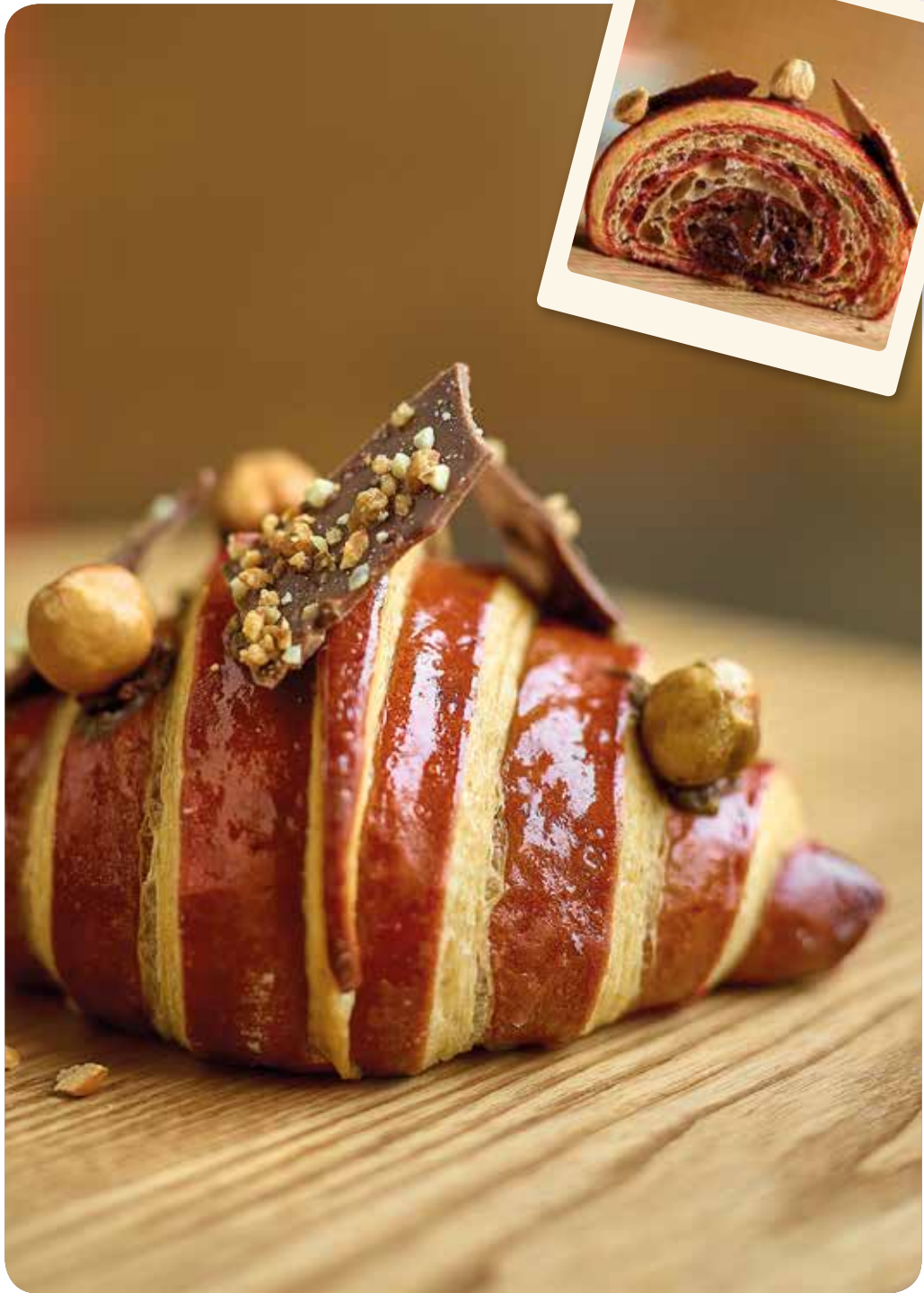
Cottura

Temperatura forno 210°C con immissione di vapore.

Cottura time 17 minuti.

Dopo Cottura

Lucidare con sciroppo e riempire con 15 g di **Supercrem Nutty 313** miscelato con riso soffiato tostato. Decorare con nocciole tostate e frammenti di **Belcolade Lait Selection** con noci pecan tritate.



Pistà

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Praliné pistacchio croccante

Belcolade Blanc Selection	90 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	215 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	10 g
Sale	1 g
Feuilletine	15 g
Crema al burro pistacchio	
Crema pasticcera (con Cremyvlt)	500 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	50 g
Aristo crema	150 g

Scioppo

Zucchero	500 g
Acqua	500 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Bicolore

Verde: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 2 g di colorante verde con aggiunta di 2 gocce d'acqua.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale	4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.
Temperatura impasto	18°C.
Abbattitore	30 minuti a -20°C.
Laminazione	2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.
Raffreddamento	30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2,7 mm. Tagliare triangoli da 25 x 9 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 50 g) con la pasta bianca all'interno.

Lavorazione

Fermentazione finale 120 minuti a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

Cottura

Temperatura forno	210°C con forno statico e immissione di vapore.
Cottura time	17 minuti.

Dopo Cottura

Lucidare con sciroppo e granello di pistacchio. Tagliare il croissant a metà e cospargere uno strato sottile di Praliné pistacchio croccante e decorare con crema al burro pistacchio poi chiudere il croissant.



Tutta Frutta

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka e crema diplomatica (mischiare 1/3 **Cremyvit 4x4** e 2/3 **Chantypak**).

Sciroppo

Zucchero	500 g
Acqua	500 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Cherry Sciroppo

Purea di ciliegia	100 g
Zucchero	100 g

Bicolore

Arancione: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 1 g di colorante rosso e 0,5 di giallo diluito con 2 gocce di acqua.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità – 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2 mm. Tagliare triangoli da 17 x 6,5 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 20 g) con la pasta bianca all'interno.

Lavorazione

Lievitazione finale 120 minuti a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

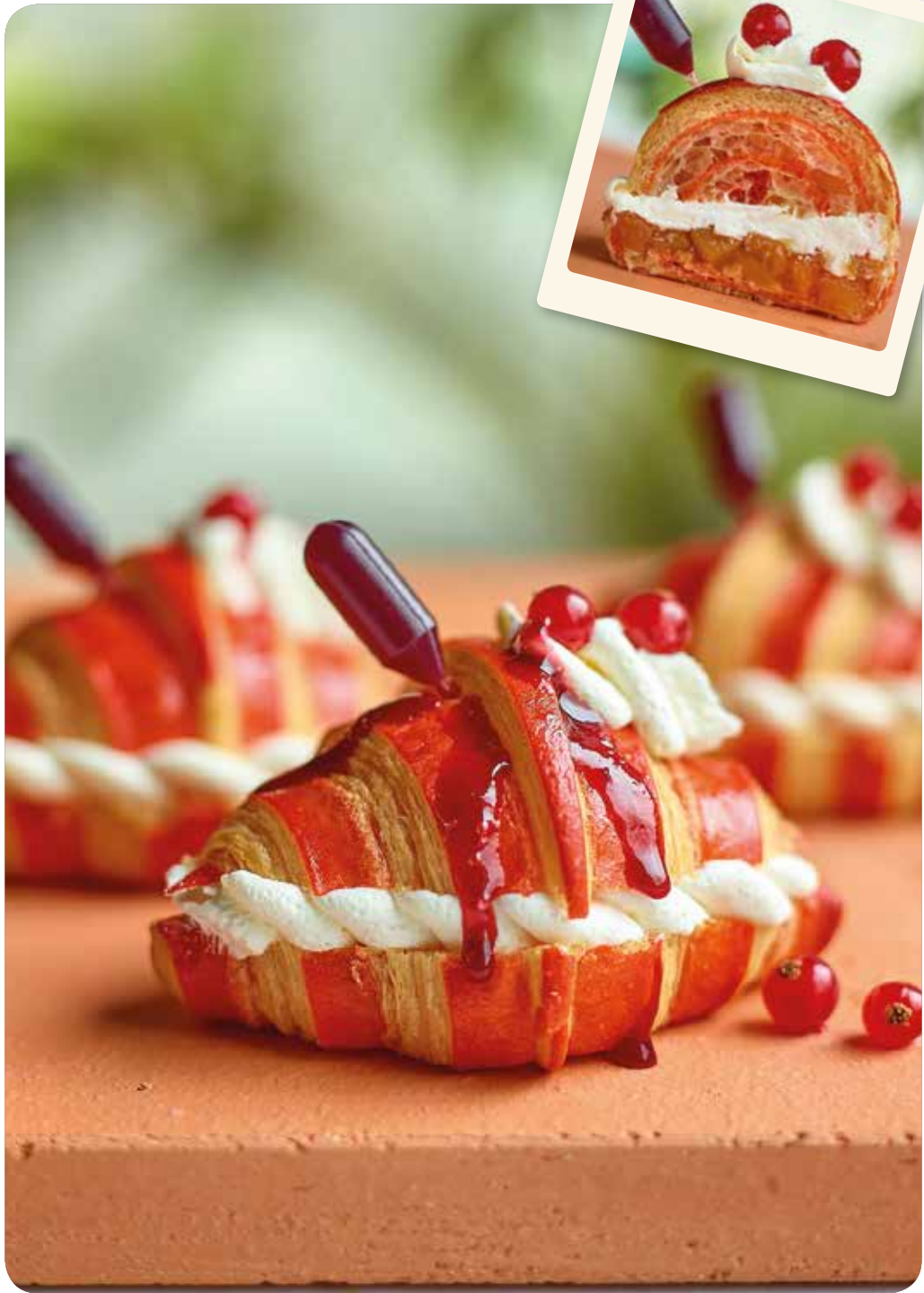
Cottura

Temperatura forno 210°C forno statico con immissione di vapore.

Cottura time 17 minuti.

Dopo Cottura

Lucidare con sciroppo. Tagliare il croissant a metà e cospargere uno strato sottile di **Vivafil La tradizione Albicocca 70% e Fava di Tonka** e decorare con crema diplomatica poi chiudere il croissant. Inserire una pipetta di 4 ml con all'interno lo sciroppo di ciliegia. Decorare con ribes e panna.



Choco-cocco

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Barretta al cocco

Albume	150 g
Zucchero	250 g
Zucchero invertito	30 g
Cocco rapè	500 g

Miscelare insieme a 60°C albume, zucchero, zucchero invertito. Quindi aggiungere il cocco rapè e mescolare bene. Coprire con plastica fino al momento dell'uso.

Bicolore

Blu: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 2 g di colorante blu.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 20°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2 mm. Tagliare triangoli da 17 x 6,5 cm appoggiando la barretta al cocco con la parte blu all'interno e arrotolare il croissant (peso di circa 20 g).

Fermentazione finale 120 minuti a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

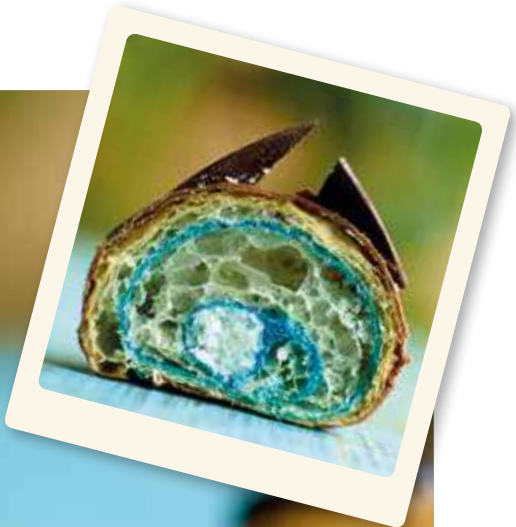
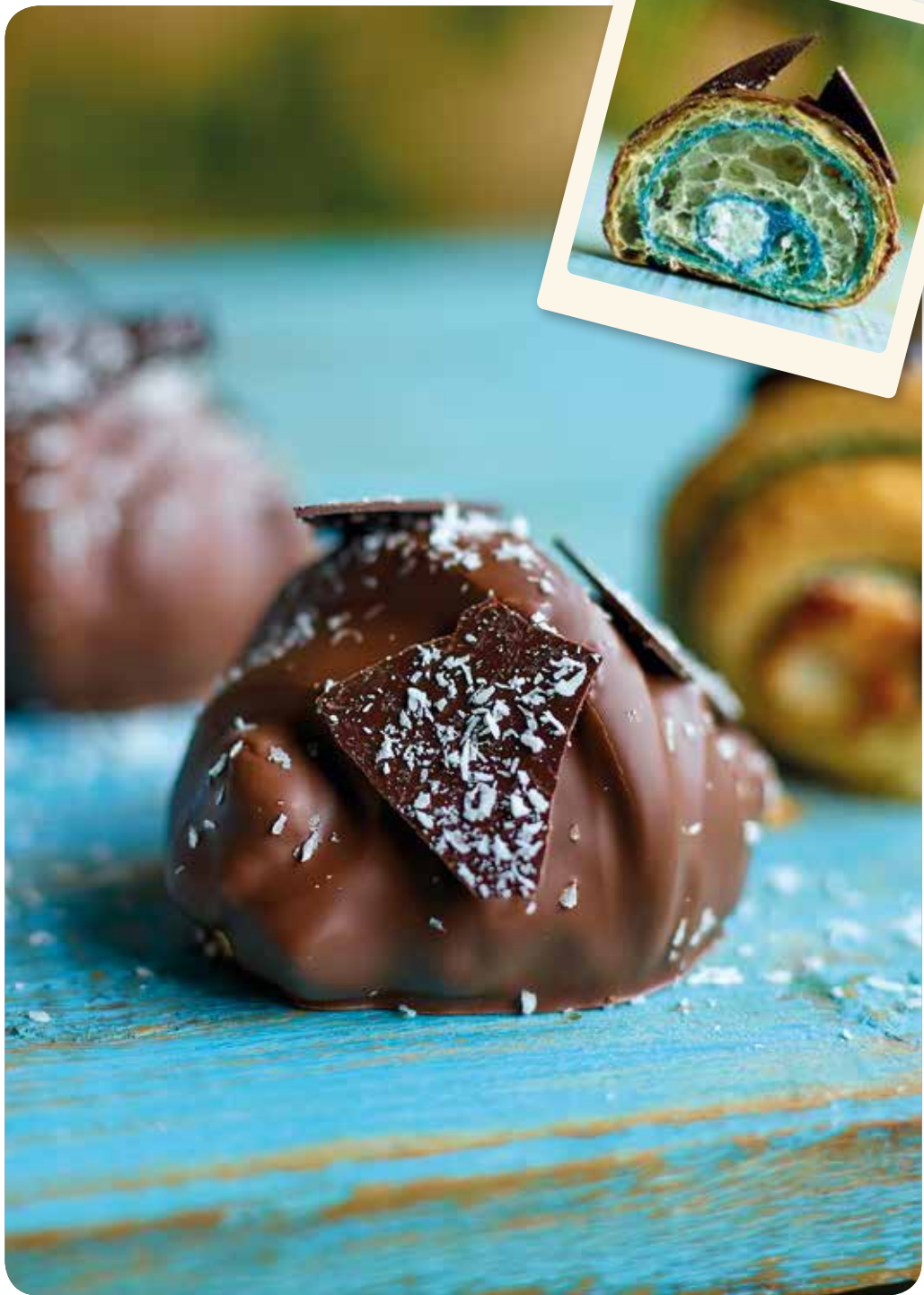
Cottura

Temperatura forno 210°C in forno statico con immissione di vapore.

Cottura time 14 minuti.

Dopo Cottura

Glassare con **Belcolade Selection** (utilizzando insieme il **Noir Selection** e il **Lait Selection** in pari quantità) unito a poco burro di cacao. Decorare quindi con cocco rapè e cioccolato da decorazione.



Mini Vulcano

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Colorante porpora	80 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Lampone cremeux

Purea di lamponi	500 g
Uova	100 g
Tuorli	150 g
Zucchero	100 g
Gelatina in fogli	4 pz
Burro	150 g
Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa	100 g

Glassa al Kirsch

Kirsch	150 g
Zucchero	100 g
Acqua	100 g

Colore

Porpora: Tenere da parte il 25% dell'impasto non laminato da posizionare in cima prima di stendere il restante 75%.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto non laminato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2 mm. Tagliare triangoli da 17 x 6,5 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 20 g). Tagliare il croissant a metà avendo l'accortezza di posizionarli su teglia con carta da forno e punta rivolta verso l'alto.

Lavorazione

Fermentazione finale 120 minuti a 28°C - 85% U.R. in stampi di silpat rotondi.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

Cottura

Temperatura forno 210°C con forno statico e immissione di vapore.

Cottura time 14 minuti.

Dopo Cottura

Lucidare con la glassa al lampone. Farcire con lampone cremeux. Inserire la pipetta di 1 ml con all'interno la glassa al Kirsch.



Tiramisù

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Lievito Levante	50 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	40 g
Extra acqua	20 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Crema al Mascarpone e Amaretto

Mascarpone	300 g
Chantypak	600 g
Amaretto	45 g

Sciroppo di caffè

Caffè espresso	100 g
Zucchero	100 g

Bicolore

Bianco: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 2 g di colorante bianco.

Marrone: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 40 g di cacao e 20 g di acqua.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2 mm. Tagliare triangoli da 17 x 6,5 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 20 g) con la pasta bianca all'interno.

Lavorazione

Fermentazione finale 120 min a 28°C - U.R. 85%

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

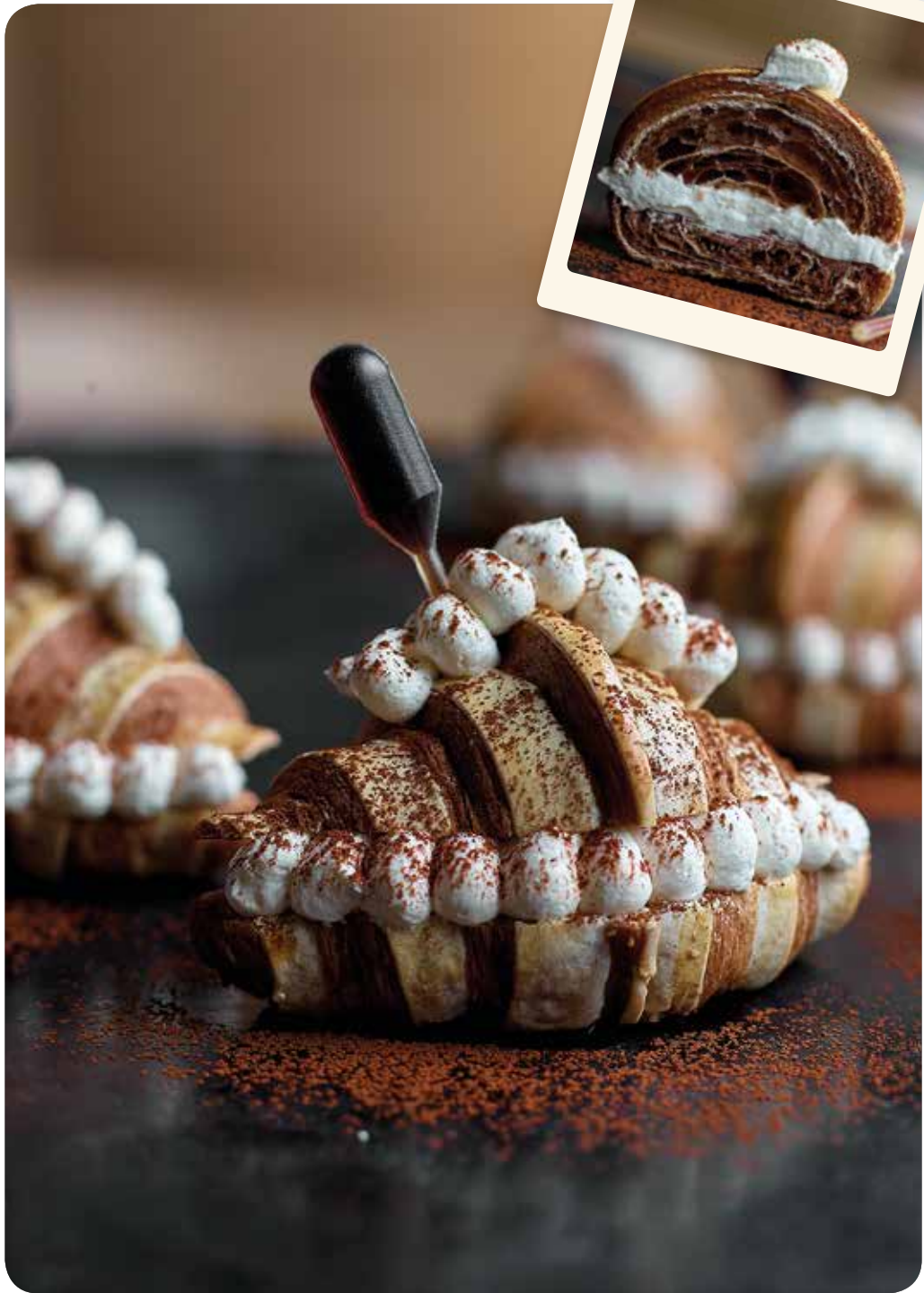
Cottura

Temperatura forno 210°C in forno statico con immissione di vapore.

Cottura time 17 minuti.

Dopo Cottura

Glassare con sciroppo. Tagliare a metà il croissant e creare uno strato sottile di cioccolato al latte. Inserire la crema al mascarpone e amaretto e chiudere. Disporre sulla superficie altra crema al mascarpone, inserire una pipetta con 1 ml di sciroppo di caffè e spolverare con del cacao.



Mela Speziata

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Topfil Apple Mini Cubes 90% q.b.

Crema diplomatica (1/3 **Cremyvit 4x4** e 2/3 **Chantypak**) con aggiunta di cannella.

Sciroppo

Zucchero	500 g
Acqua	500 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Bicolore

Giallo: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 2 g di colorante giallo diluito con 2 gocce di acqua.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2,7 mm. Tagliare triangoli da 25 x 9 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 50 g) con la pasta bianca all'interno.

Fermentazione finale 120 minuti a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

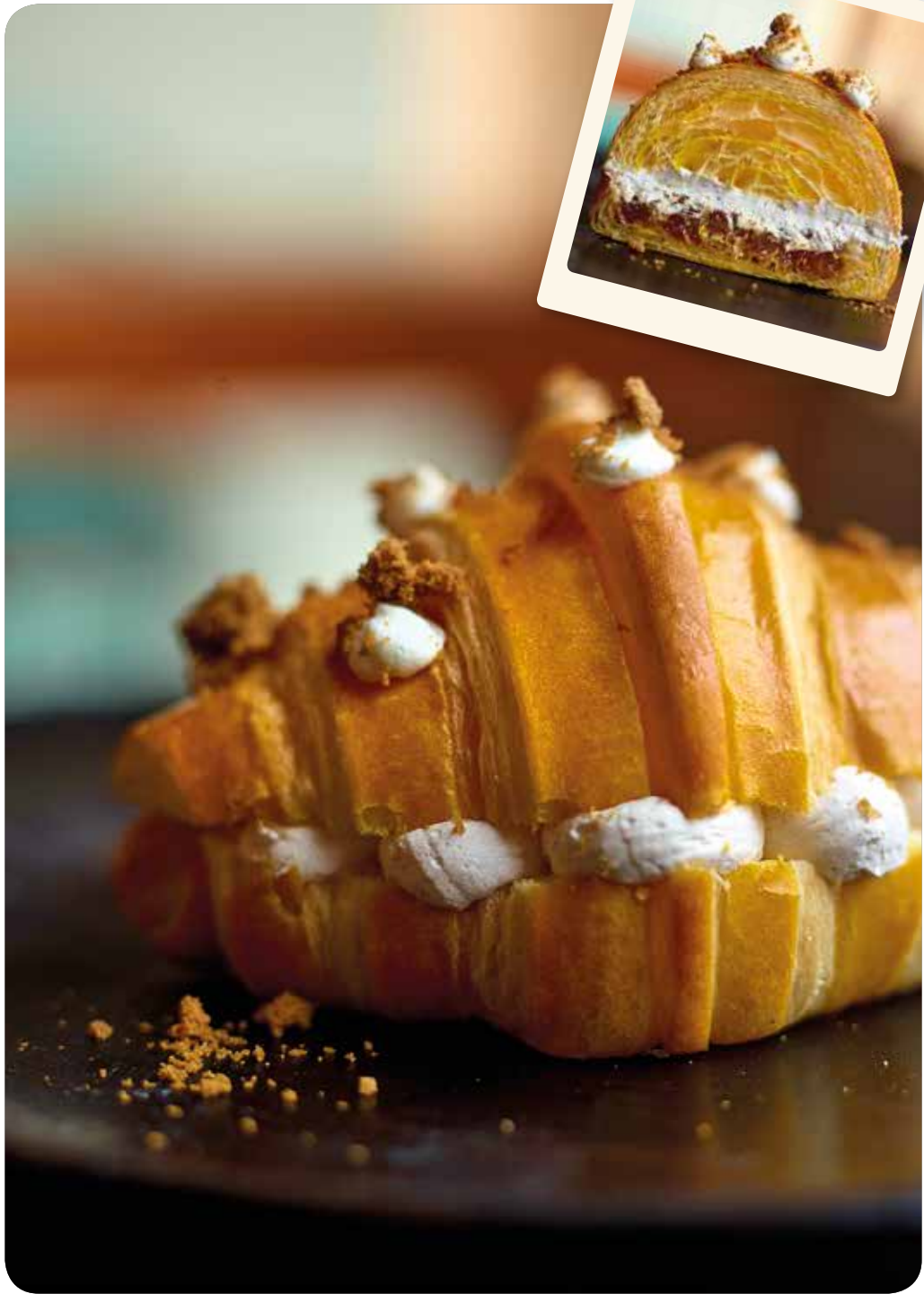
Cottura

Temperatura forno 210°C in forno statico con immissione di vapore.

Cottura time 17 minuti.

Dopo Cottura

Glassare con sciroppo. Tagliare a metà il croissant e inserire uno strato di **Topfil Apple Mini Cubes 90%**. Riempire con la crema diplomatica alla cannella e chiudere il croissant. Decorare con panna e biscotto sbriciolato.



American Style

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Burro di arachidi	100 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Vivafil Albicocca 35%	q.b.
------------------------------	-------------

Bicolore

Marrone: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 40 g di cacao e 20 g di acqua.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Lavorazione Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2 mm. Tagliare triangoli da 17 x 6,5 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 20 g).

Fermentazione finale 120 min a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

Cottura

Temperatura forno 210°C in forno statico con immissione di vapore.

Cottura time 17 minuti.

Dopo Cottura

Glassare con sciroppo e farcire con 20 g di **Vivafil Albicocca 35%**. Glassare con **Belcolade Lait Caramel** e decorare con nocciole e sale marino ricoperto di cioccolato.



Fragolina di Bosco

Impasto

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	80 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura

Vivafil Fragola 35%	q.b.
---------------------	------

Sciroppo

Zucchero	500 g
Acqua	500 g
Baccello di Vaniglia	1 pz

Bicolore

Rosso: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 2 g di colorante rosso.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2,7 mm. Tagliare triangoli da 25 x 9 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 50 g) con la pasta bianca all'interno. Tagliare a metà e sistemare su teglia avendo l'accortezza di lasciare la punta verso l'alto.

Lavorazione

Fermentazione finale 120 min a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze**.

Cottura

Temperatura forno 210°C in forno statico con immissione di vapore.

Cottura time 17 minuti.

Dopo Cottura

Glassare con sciroppo. Farcire con **Vivafil Fragola 35%** e intingere nel cioccolato bianco. Decorare con pasta di zucchero.



Cacio e Pepe

Ingredients

Impasto

Farina	1000 g
Acqua ±	440 g
Sale	20 g
Zucchero	50 g
Pepe nero macinato	10 g
Lievito Levante	50 g
Mimetic Incorporation	50 g
S500 CL	15 g
Mimetic Lamination	500 g

Farcitura cacio e pepe

Latte	500 g
Roux bianco	70-90 g
Pecorino Romano	120 g
Pepe e sale	q.b.
Noce moscata	q.b.

Bicolore

Nero: Togliere 425 g di pasta 2 minuti prima della fine e aggiungere 10 g di carbone vegetale.

Procedimento

Impasto

Impastatrice spirale 4 minuti prima velocità - 4 minuti seconda velocità.

Temperatura impasto 18°C.

Abbattitore 30 minuti a -20°C.

Laminazione 2 pieghe da 4 sulla pasta non colorata.

Raffreddamento 30 minuti a 4°C.

Lavorazione

Posizionare l'impasto colorato sopra l'impasto principale, successivamente abbassare a 2 mm. Tagliare triangoli da 17 x 6,5 cm e arrotolare il croissant (peso di circa 20 g) con la pasta bianca all'interno.

Metodo

Lievitazione finale 120 minuti a 28°C - U.R. 85%.

Prima della cottura

Dorare con **Sunset Glaze** e cospargere di semi di papavero e sesamo.

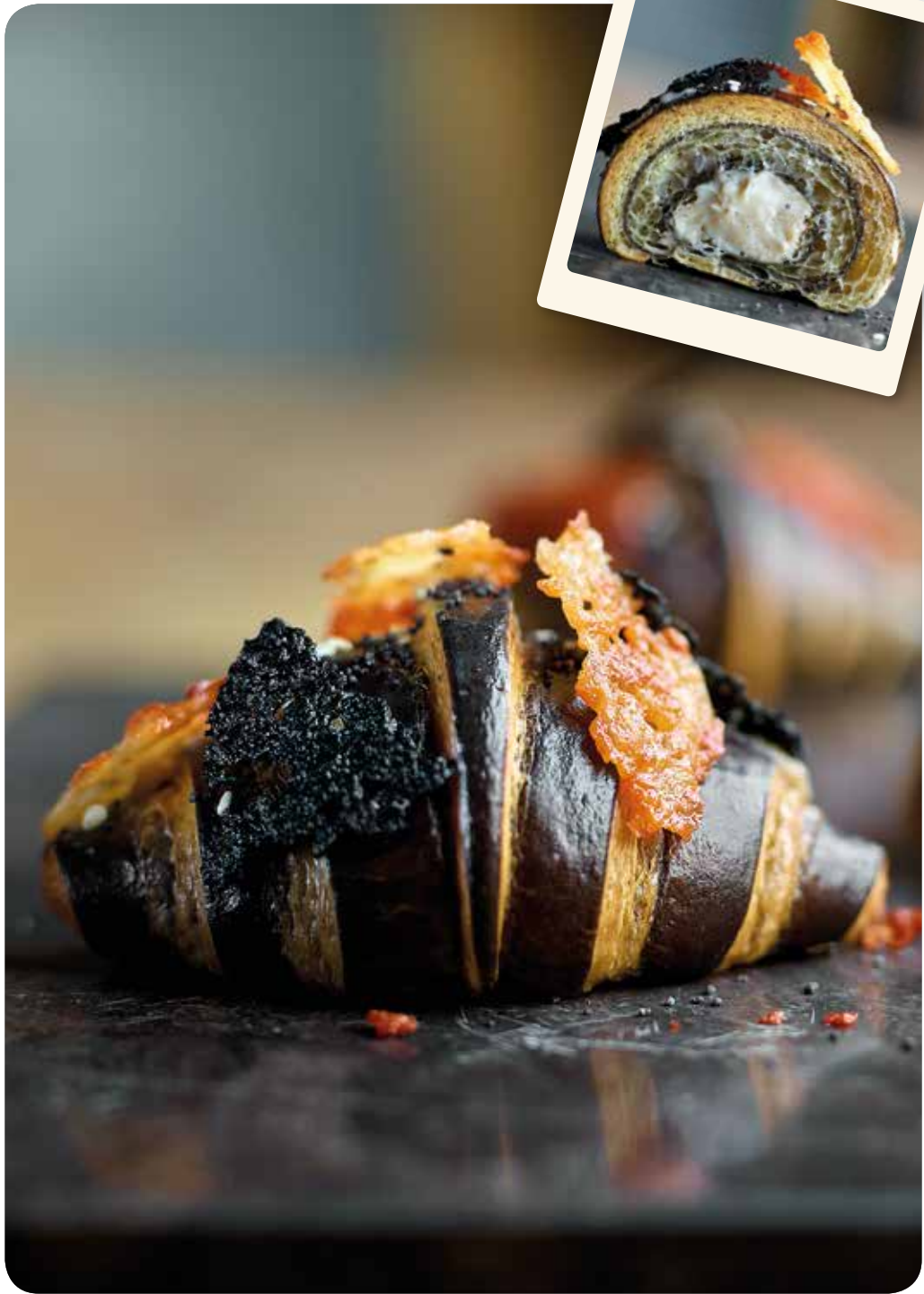
Cottura

Temperatura Forno 210°C con immissione di vapore.

Tempo di cottura 14 minuti.

Dopo la cottura

Utilizzare 15-20 g di farcitura e decorare con cialda di pecorino romano. Per la cialda porre 250 g di formaggio in una teglia e cuocere a 180°C.





Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su

