

Croissants au maïs nature
Pour environ 140 croissants



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

1000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano
1000 g de farine T55
OU
2000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

200 g de sucre
1000 g de lait
80 g de levure fraîche
100 g de beurre pour la détrempe
750 g pour le tournage

Pétrissage (selon matériel) : 5 min en 1ère vitesse ou en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

Pointage bac : 2 heures environ à 4°C.

Préparation du beurre pour le tournage : Assouplir à 10 mm d'épaisseur. Enchâsser le beurre. Donner 3 tours simples.

Façonnage : Laminer la pâte à 3,5 mm d'épaisseur puis détailler en triangles et former en croissants. Dorer puis parsemer de Décor Maïs.

Apprêt : 40 - 45 min.

Cuisson à 180 – 200°C : 25 min environ.

2. **VERSION BICOLORE**

500 g de pâte à pain blanc

60 g de poudre de cacao

Pétrissage : Incorporer le cacao dans la pâte à pain en pétrissant à la main.

Façonnage : Abaisser cette pâte sur environ 2 mm d'épaisseur. Abaisser la pâte à croissant aux mêmes dimensions que le rectangle de pâte au cacao. Recouvrir la pâte à croissant avec la pâte au cacao et abaisser les pâtes superposées à 3,5 mm d'épaisseur. Dorer puis parsemer de Décor Maïs. Procéder ensuite comme pour la version nature.