



Cruffin con Nutella® by Antonio Bachour

Croissant | Breakfast | All year round

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Para: 15 porciones

Harina de pan 300 gr
Harina todo uso 300 gr
Azúcar 90gr
Sal 9gr
Leche Fría 300 gr
Levadura Fresca 29 gr
Mantequilla 40gr
225 gr de Nutella®

PARA LAMINACIÓN

300 gr Hoja Mantequilla laminada a 5 mm

DÉTREMPE DE CACAO

160 g de masa de croissant
13 g de cacao en polvo
23 g de agua fresca y fría

Día uno

Masa de croissant

Mezclar la leche fría con la levadura hasta que se haya disuelto. Agrega la sal solo cuando todos los ingredientes estén mezclados. Deje que todos los ingredientes se mezclen en la batidora con el accesorio de gancho, en 1ª velocidad durante unos 5 minutos. Gire la batidora a segunda velocidad y amase durante 7-8 minutos. Después de amasar, la masa debe estar alrededor de los 24 °C y debe presentar una buena ventana de gluten. Separar 900 gr para la masa de croissant y 160 gr para preparar el Cocoa Détrempe.

Cubrir los 900 gr de masa de croissant con film transparente y dejar reposar 30 minutos. Estirar la masa en forma rectangular de 13 x 20 cm. Dejar reposar un mínimo de 30 minutos, tapado con film transparente, en el congelador a -18 °C. Sacar del congelador y mantener durante la noche a 2 °C.

Cacao Détrempe Para el Détrempe, mezcle 13 g de cacao en polvo con agua fría fresca. Una vez que la mezcla esté lista, tome la masa de croissant de 160gr y coloque todos los ingredientes en un tazón, ajuste con el accesorio de paleta y mezcle en segunda velocidad durante 5 minutos, o hasta que estén bien mezclados.

Enrolle en forma cuadrada (3 mm), envuélvalo en plástico y colóquelo en el Refrigerador durante la noche.

Día dos

Al día siguiente, saca la hoja de mantequilla del refrigerador. Utilizar 300 gr de mantequilla por 900 gr de masa.

Usando una laminadora de masa, extienda la masa a 8 mm de espesor.

Cubra 2/3 de la superficie con la mantequilla y ciérrelo para asegurarse de que toda la mantequilla esté cubierta.

Haga una incisión en ambos lados de cierre de la masa. De esta manera puedes quitarle la tensión a la masa y la mantequilla se extenderá mejor durante las vueltas.

Estirar la masa en varios pasos. Asegúrate de mantener una forma rectangular. Estirar la masa hasta un grosor de 8 mm.

Doblar para dar una sola vuelta. Estirar la masa nuevamente hasta un grosor de 8 mm, luego darle otra vuelta.

Enfriar durante aprox. 40 minutos a 4°C. Enrolle nuevamente a 8 mm, dé una tercera vuelta y deje enfriar por aprox. 40 minutos a 4°C.

Coloque el Détrempe de cacao encima del patón de croissant, elimine las burbujas de aire y asegúrese de que el Détrempe de cacao esté bien adherido al patón. Ahora, con el Cocoa Détrempe siempre hacia arriba, estirar a 3 mm de espesor.

Cortar en tiras de 4 cm de ancho y 30 cm de largo. Enrollar para formar rollos.

Dejar leudar en aros de muffin forrados de 8 cm de diámetro y 2 cm de alto, a 28°C durante aprox. 2 horas 30 minutos. Hornear durante aprox. 18 minutos, a 165°C en horno ventilado. Deja enfriar y rellena con 15 gr de Nutella®.