

## CROISSANT ROULETTE



### Ingredientes:

- 1000 gr Harina
- 130 gr Azúcar
- 20 gr Sal
- 100 gr Mantequilla
- 410 gr Agua
- 40 gr Levadura
- 1000 gr mantequilla para laminar por 3 kg de masa

### RELLENO

- 250 gr Crema Batida Chantilly
- 250 gr Crema Pastelera Chantilly
- 250 gr Ganashe Oscuro Chantilly
- 250 gr Ganashe Blanco Chantilly
- 250 gr Untable sabor Chocolate y Avellana

### DECORACIÓN

- 250 gr Crema Batida Chantilly
- 250 gr Crema Pastelera Chantilly
- 250 gr Ganashe Oscuro Chantilly
- 250 gr Ganashe Blanco Chantilly
- 250 gr Untable sabor Chocolate y Avellana

### Procedimiento:

1. Poner todos los ingredientes en la amasadora y trabajar hasta desarrollar el gluten lo suficiente.
2. Hacer pesadas de 3000 gr, bolear, estirar en bandejas y tapar con plástico.
3. Dar golpe de abatidor para cortar la fermentación.
4. Pasar a nevera durante toda la noche.
5. Al día siguiente, estiramos la masa, metemos mantequilla y damos una vuelta doble y una simple.
6. Pasamos al congelador tapado con plástico y reposamos al menos 40 minutos.
7. Con el pastón bien frío estiramos a un ancho de unos 54 cm hasta llegar a unos 4 mm para que nos dé dos bandas de 27.
8. Cortamos tiras de 30 cm y unos 65 gr de peso aprox. y formamos los roles.
9. Fermentamos a 27°C por 2 horas y media.
10. Pintar y hornear a 175°C por unos 15 minutos.
11. Una vez fríos rellenar con Crema Batida Chantilly y decorar con selección de Ganashes y
12. Untable sabor Chocolate y Avellana Chantilly.