



### **Receta: Croissant Bicolor**

- Amasar todos los ingredientes menos el cacao en polvo y **St. Auvent Croissant**, durante 10 min.
- Una vez amasado apartamos un kilo de masa y la mezclamos con el cacao en polvo.
- Al resto de masa le ponemos **St. Auvent Croissant** y le damos un pliegue doble y uno simple.
- Dejamos reposar de 30 a 45 min. en frío el plastón.
- Estiramos la masa que tenemos con el cacao de la misma medida del plastón anterior.
- Pintamos levemente el plastón con agua y colocamos la masa de cacao sobre él.
- Estiramos hasta el nº 4 en la laminadora.
- Cortamos triángulos y formamos los croissants.
- Fermentar unas 2 horas a 30°C y 80% de humedad.
- Cocer a 210°C durante 18-20 min

### **INGREDIENTES MASA CROISSANT**

2000 g. harina de fuerza  
1000 g. de **St. Auvent  
Croissant**  
200 g. de azúcar  
100 g. de levadura  
1100 g. de agua  
50 g. de sal  
50 g. de cacao en polvo

### **PREPARACIÓN RECETA**

3 h 30 min. (incluido  
fermentación y cocción)

### **DIFICULTAD**

Media



### **Receta: Hojaldrado de Praliné con crema y frutas**

- Amasar todos los ingredientes menos **St. Allery Premium Lux** durante 3 o 4 min. Añadir **St. Allery Premium Lux** y seguir amasando 6 o 7 min. más.
  - Dejar reposar 5 min. a 5°C. Dar 2 pliegues dobles con **St. Auvent Croissant**.
  - Dejar reposar 10 min más a 5°C. Darle un pliegue en dos poniendo una pequeña capa de praliné.
  - Estirar y cortar rectángulos. Hacer un corte en el centro y darle la vuelta por un costado.
  - Fermentar a 30°C. Poner una tira de crema en el centro y cocer a 200°C. durante 18 min. aproximadamente.
- Una vez frío decorar con fruta fresca al gusto.

### **INGREDIENTES MASA CROISSANT**

2500 g. harina media fuerza  
200 g. levadura  
50 g. sal  
200 g. azúcar  
250 g. huevos  
1240 g. agua  
200 g. **St. Allery Premium Lux**  
1000 g. **St. Auvent Croissant**

### **PREPARACIÓN RECETA**

1 h 30 min.

### **DIFICULTAD**

Media



### **Receta: Croissant con masa madre**

Para preparar la masa madre, mezclar todos los ingredientes y dejar reposar la masa resultante, bien tapada, durante 16 h – 17 h a 24°C.

– Para elaborar el Croissant con masa madre, amasar todos los ingredientes menos **St. Allery Premium Lux** durante 3 – 4 min. Añadir **St. Allery Premium Lux** y seguir amasando 6 – 7 min. más.

– Dejar reposar 5 min. a 5°C. Dar 1 pliegue sencillo y 1 doble con **St. Auvent Croissant**.

– Dejar reposar 10 min. más a 5°C.

– Estirar, cortar y formar el croissant. Fermentar durante 1 h 30 min. – 1 h 45 min. en fermentadora a 28°C y 80% de humedad. Cocer en horno fuerte a 210°C, 18 min. aproximadamente.

#### **INGREDIENTES MASA MADRE**

250 g. harina de fuerza

250 g. agua

4 g. levadura

#### **INGREDIENTES CROISSANT**

2500 g. harina fuerte

200 g. azúcar

125 g. levadura

50 g. sal

1000 g. agua

125 g. **St. Allery Premium Lux**

4 huevos

500 g. masa madre

1000 g. **St. Auvent Croissant**

(para los pliegues)

#### **PREPARACIÓN RECETA**

3 h 30 min. (incluido fermentación y cocción)

#### **DIFICULTAD**

Media



### **Receta: Vol au vent con bechamel, jamón y champiñones**

#### **Hojaldre**

- Amasar todos los ingredientes excepto **St. Auvent Hojaldre** durante 10 min.
- Dar 4 pliegues dobles.
- Dejar reposar el plastón durante una hora.
- Estirar y formar los vol au vent.
- Una vez formados, dejarlos reposar entre 10 y 15 min. más y cocer a 220°C durante 20 min.

#### **Relleno**

- Saltear los champiñones con el jamón.
- Mezclar con un poco de bechamel.

#### **Acabado**

- Una vez fríos, llenarlos con el relleno.
- Colocar el queso rallado por encima y gratinar en horno fuerte durante unos minutos.

#### **INGREDIENTES HOJALDRE**

1600 g. de **St. Auvent Hojaldre**  
1000 g. de harina de fuerza  
1000 g. de harina floja  
100 g. de **St. Allery Revolution**  
1100 g. de agua  
40 g. de sal

#### **INGREDIENTES RELLENO**

Champiñones  
Jamón Serrano  
Bechamel  
Queso rallado

#### **PREPARACIÓN RECETA**

2 h -2 h 30 min.

#### **DIFICULTAD**

Media





### **Receta: Tarta con mousseline de frambuesa**

- Amasar todos los ingredientes durante 10 min. y dejar reposar 5 min.
- Dar 4 pliegues dobles. Dejar reposar entre 1 y 2h. Estirar dándole la forma deseada, picar. Cocer en horno a 210-220°C y a media cocción espolvorear con azúcar. En total serán unos 20 min. en el horno.
- Para la mousseline, hacemos un jarabe con el agua y el azúcar a 120°C.
- Escaldamos los huevos con el jarabe y batimos hasta que la emulsión esté fría.
- Incorporamos St. Allery Revolution hasta obtener una crema lisa y ligera.
- Mezclamos la crema pastelera con el licor, incorporamos la crema de mantequilla hasta obtener la textura de mousseline deseada.
- Sobre la base de hojaldre caramelizado colocamos la mousseline de frambuesa, sobre ella ponemos una mezcla de frutos rojos de manera irregular pero abundante.
- Acabamos con un poco de brillo en frío y unas hojas de menta fresca

#### **INGREDIENTES HOJALDRE**

1250 g. harina de fuerza  
1250 g. harina floja  
50 g. sal  
1250 g. agua  
250 g. **St. Allery Revolution**  
2000 g. **St Auvent Hojaldre**  
(para los pliegues)

#### **MOUSSELINE DE FRAMBUESA Y CREMA**

1500 g. de crema de mantequilla  
700 g. de crema pastelera Gold Cup  
50 g. licor de frambuesa  
1000 g. **St. Allery Revolution** (para  
la crema)  
800 g. azúcar (para la crema)  
7 u. huevos (para la crema)  
250 g. agua (para la crema)

#### **PREPARACIÓN RECETA**

2h - 2.30h con preparación y  
cocción.

#### **DIFICULTAD**

Alta



### **Receta: Galletas de Navidad**

- Mezclar el azúcar y **St. Auvent Hojaldre**.
- Añadir los huevos poco a poco.
- Por último incorporar la harina sin trabajar en exceso.
- Estirar finamente y, con un cortante en forma de motivos navideños, hacer las galletas. Con esta masa salen aproximadamente 40 galletas de 50 g. o 65 de 30 g., dependiendo del tamaño que se quiera conseguir.
- Cocer a unos 190 Cº durante 12-15 minutos.
- Decorar con pasta de azúcar de color verde y motivos navideños (bolitas de azúcar multicolor).

#### **INGREDIENTES MASA**

1000 g. harina floja  
2 u. huevos  
400 g. **St. Auvent Hojaldre**  
400 g. azúcar lustre

#### **PREPARACIÓN RECETA**

45 min. aproximadamente

#### **DIFICULTAD**

Baja