



CROISSANT VEGANO (DOLCE FORNO MAESTRO)

Pasta lievitata da colazione

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT VEGANO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO - BIRRA
SALE
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 2500
g 950
g 120
g 25
g 15

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua.
Aggiungere il sale e la JOYPASTE VANIGLIA BIANCA ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vallutata.
Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti a temperatura ambiente affinché parta la lievitazione.
Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

g 500

PREPARAZIONE

Sfogliare ogni pastone con una placca di KASTLE CROISSANT da 500g.
Fare un incasso semplice quindi dare 1 piega a 3 ed una piega a 4 e far riposare 20 minuti (3/5°C).
AVVERTENZE:
- è possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente. In questo caso diminuire la quantità di lievito passando da 120 a 80

grammi.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare l'impasto sfogliato allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarlo a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 26-28°C per 2-3 ore circa con umidità relativa del 70-80% fino al raggiungimento della corretta lievitazione.

Cuocere a 165-170°C per circa 18 minuti in forno ventilato.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Farcisci i tuoi croissant vegani con i prodotti delle gamme FRUTTIDOR, FARCITURE, CONFETTURE e PASSATE alla frutta.

Provali con la [CREMA NOCCIOLA VEG.](#)