

CROISSANT AL LATTE SOFFICI

Piccoli croissant salati da farcire ideali per banqueting e catering

Step 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	Kg 5
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - (240W)	Kg 5
LATTE 3.5% M.G.	g 5000-5250
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 400
LIEVITO DI BIRRA	g 300

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d’impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 30 minuti a 5°C

Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C

Cottura: a 210-240°C, con vapore, per 6 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l’impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – mettere l’impasto in frigorifero (5°C) per 30 minuti.

TIRAGGIO - tirare la pasta in sfogliatrice all’altezza di circa 3 millimetri.

FORMATURA - tagliare dei triangoli del peso di circa 40 grammi ed arrotolarli come di consueto e disporli su teglia con carta da forno.

LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA - cuocere in forno statico a 230-240°C ed in forno ventilato a 210-220°C con vapore iniziale per circa 7-8 minuti.
Per ottenere l’effetto lucido è necessario pennellare i croissant con uovo sbattuto appena prima di infornarli.

COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE