



CROISSANT AL BURRO (CROISMART)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

CROISMART	g 1000
LIEVITO COMPRESSO	g 20-40
ACQUA - FREDDA (5-10°C)	g 350-400
LATTE INTERO	g 100

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice CROISMART, latte, lievito e metà dell'acqua ed impastare. Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento. Una volta ottenuta una pasta liscia e vellutata, porla a riposare per 3 ore in frigorifero.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PLATTE	g 400
--------------	-------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto. Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 15 minuti, tra una piega e l'altra. Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 15 minuti, prima di essere lavorato.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
------	------

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO

g 300

ACQUA

g 200

PREPARAZIONE

Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore.

Far bollire per un minuto e spegnere il fuoco.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto sfogliato dal frigo, spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliare la pasta in triangoli e successivamente avvolgerli ben stretti così da dare loro la classica forma dei croissant.

Disporre i croissant su teglie e metterli a lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C con umidità relativa del 70%.

Raggiunta la lievitazione, spennellare la superficie dei croissants con dell'uovo sbattuto.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 17-20 minuti.

All'uscita dal forno spennellare i croissant ancora caldi con lo sciroppo di zucchero (ben caldo) fatto precedentemente, questo li renderà più lucidi e gustosi.