



CROISSANT (CROISMART)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

CROISMART

LIEVITO COMPRESSO

ACQUA

g 1000

g 50

g 450

PREPARAZIONE

Impastare per 5 minuti in planetaria o in impastatrice a bracci tuffanti CROISMART, lievito, metà dell'acqua.

Continuare ad impastare aggiungendo la restante acqua in 2-3 riprese fino a completo assorbimento.

Una volta ottenuta una pasta liscia e vellutata, porla a riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto per 5 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 28-30°C per 80-90 minuti, con umidità relativa del 70-80%.

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

Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Prova le nostre farciture della gamma NOCCIOLATA.