



CROISSANT ALLA SOIA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

GRANSOIA	g 500
FARINA "FORTE"	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
TRIAL/S	g 15
UOVA INTERE	g 100
ACQUA	g 350-400
LIEVITO COMPRESSO	g 35-40

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA	g 450
-------------------------------------	-------

PREPARAZIONE

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

Dare 3 pieghe a 3.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti curvandone le estremità nella forma classica del croissant e porli su teglie.

Lasciare in cella per circa 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la MARBUR con un'altra delle margarine presenti a catalogo.