



CROISSANT FRANCESI AL BURRO (IRCA CROISSANT)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

IRCA CROISSANT

LIEVITO COMPRESSO

ACQUA - 5-10°C

g 1.000

g 20-40

g 450-500

PREPARAZIONE

Impastare per 4-5 minuti fino ad ottenere una struttura della pasta grezza.

Far riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

N.B. E' possibile preparare l'impasto di sera, porlo in frigorifero e dare le pieghe la mattina successiva.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 400

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.

Dare 2 pieghe a 4.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare infine la pasta allo spessore di 4-5 mm e tagliarla a forma di triangoli

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 24°C con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.

N.B. E' inoltre possibile congelare i croissant e farli lievitare a temperatura ambiente(20-22°C) durante la notte(12-14 ore) per cuocerli la mattina successiva. In questo caso bisognerà ridurre la quantità di lievito fino a 10-15 grammi in base alla temperatura ambiente.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto sostituendolo con pari peso di margarina.