

CROISSANT 50% (PANDORA G.S)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 5.000
LIEVITO - BIRRA	g 400
FARINA - (300-320W)	g 5.000
ZUCCHERO	g 750
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
SALE	g 60
UOVA	g 1.000
ACQUA - FREDDA	g 3.500-3.800

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere una omogenea.

Terminare con il burro morbido in 2 volte.

Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente coperta con un telo di nylon.

Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR CROISSANT (300 grammi per ogni chilogrammo d'impasto) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre.

Lasciare riposare la pasta coperta per 5 minuti in frigorifero.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

PER LA SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.