



CROISSANT RICETTA RICCA (PANDORA G.S.)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO
LIEVITO
LATTE - FREDDO (5-10°C)
ZUCCHERO
ACQUA - FREDDA (5-10°C)
UOVA - FREDDE (5-10°C)

g 1.000
g 30
g 100
g 30-50
g 250
g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Far riposare per 5/10 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 2 pieghe a 4.
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.

Porli su teglie e far lievitare per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell' 80% circa.

Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 190-200°C per 17-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere una morbidezza interna più duratura e/o una colorazione esterna maggiore sostituire lo zucchero con pari peso di LEVOSUCROL.