CROISSANT INTEGRALI (NATUR ACTIV - PANDORA G.S. INTEGRALE)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO INTEGRALE	g 1.000
ACQUA	g 450
NATUR ACTIV	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far puntare per 60 minuti circa a 28-30°C.

Mettere in abbattimento positivo per circa 10 minuti.

SFOGLIATURA CROISSANT

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATO	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

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.

LIEVITAZIONE DIRETTA: lasciare in cella per circa 180 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

LIEVITAZIONE DOPO SURGELAZIONE: dopo aver surgelato i croissant appena formati si possono far lievitare a temperatura ambiente (20-22°C) coperti con un telo di plastica per 14 ore o in cella di lievitazione a 30-32°C per 4 ore e 30 minuti.

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.