



DANESI O CROISSANT ALLA MANDORLA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS

g 1.000

LIEVITO COMPRESSO

g 30-50

ACQUA - 5-10°C

g 400-450

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in più riprese.

Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA

g 400

PREPARAZIONE

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

Dare 1 piega a 4 ed 1 a 3.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

RIPIENO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL

g 1000

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 100

PASTA D'ARANCIA CANDITA

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta allo spessore desiderato.

Formare i danesi o i croissant farcendoli con il ripieno alle mandorle.

A questo punto far lievitare a 26-28°C.

Cuocere a circa 180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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