CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 1000
ACQUA	g 220
LATTE	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 50
SALE	g 15
TRIAL THERMOTECH	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente liscia.

Stendere l'impasto su di una teglia e lasciarlo riposare per 3 ore in frigorifero, coperto con un foglio di plastica (se per sfogliare si utilizza margarina, il tempo di riposo può essere ridotto).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 500

PREPARAZIONE

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

Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 30 minuti, tra una piega e l'altra.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 30 minuti, prima di essere lavorato.

FARCITURA

INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli, farcire con HONEYFILL e formare i croissant.

Sucessivamente, far lievitare i croissant in cella di lievitazione per circa 3 ore a 25-26°C, per croissant sfogliati con burro o per circa 2 ore a 28-30°C per croissant sfogliati con margarina.

Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.