



CROISSANT VEGANO (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Advanced level

Productos con levadura para el desayuno

MASA PARA CROISSANTS VEGANOS

DOLCE FORNO MAESTRO

agua

levadura - de cerveza

sal

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

2500g

950g

120g

25g

15g

Usando una amasadora, amasa DOLCE FORNO MAESTRO con levadura y agua.

Añade sal y JOYPASTE VANIGLIA BIANCA, continúa amasando hasta que la masa quede suave como el terciopelo.

Deja reposar la masa durante unos 40 minutos a temperatura ambiente cubierta con una lámina de plástico para que pueda comenzar la fermentación. Divide la masa en dos trozos y colócalos en la nevera para obtener un mejor resultado en el momento de estirla.

MASA LAMINADA

CROISSANT KASTLE

500g

Utiliza una pieza de 500 g de CROISSANT KASTLE para cada masa.

Coloca la mantequilla laminada en una mitad y dobla de modo que la otra mitad cubra la primera y la lámina de mantequilla quede completamente encerrada en la masa. Estira la masa para darle forma de rectángulo y haz un pliegue de 3 capas y luego otro de 4 capas.

Deja reposar durante 20 minutos (mantén la masa a 3/5°C)

ADVERTENCIAS:

- También es posible preparar la masa por la noche, refrigerarla y continuar con la preparación a la mañana siguiente. En este caso, utiliza menos levadura (80 g en lugar de 120 g)

COMPOSICIÓN FINAL

Estira la masa laminada hasta obtener un grosor de 4 mm.

Corta la masa en triángulos del peso deseado y enróllalos para formar un croissant.

Colócalos en bandejas y llévalos a la cámara de fermentación a 26-28°C con una humedad relativa del 70-80 % durante 2-3 horas.

Hornea los croissants en un horno ventilado a 165-170°C durante unos 18 minutos



Extraordinary
made simple.