



CROISSANT VEGANO CON CREMA VEGANA DE AVELLANAS

👤 Advanced level

Croissants veganos de sabor delicado con capas ligeras y crujientes. Perfectas para quien quiere ofrecer una opción a base vegetal sin comprometer la calidad de la pastelería tradicional.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

MASA DE CROISSANT

VEGAN CROISSANT

agua
levadura
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

1000g
450g
45g
500g

MASA

Mezcla VEGAN CROISSANT, levadura y agua hasta obtener una masa suave y aterciopelada. Deja reposar 10 a 15 minutos en la nevera (a 4-6°C).

PROCESO

Estira la masa, coloca la mantequilla en el centro y dobla la masa, envolviéndola por completo. Estira y dobla la masa en tres capas (una sola vuelta), luego repite con cuatro capas. Deja reposar 10 a 15 minutos en la nevera. Luego, estira hasta obtener un grosor de unos 4 mm, corta en triángulos, enróllalos y colócalos en bandejas.

FERMENTACIÓN

Deja fermentar en una cámara de fermentación durante 80-90 minutos a 28-30 °C con una humedad relativa del 70-80 %.

HORNEADO

Hornea los croissants a 180 °C durante 18-20 minutos. Los mejores resultados se obtienen al hornear la masa antes de que la fermentación alcance su punto máximo. El operador puede ajustar las temperaturas y los tiempos en función de las condiciones ambientales.

COMPOSICIÓN FINAL

Rellena con NOCCIOLATA VEGAN



Extraordinary
made simple.