

PAIN AU CHOCOLAT VEGANO

👤 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

MASA DE CROISSANT VEGANA

VEGAN CROISSANT

agua
levadura fresca
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

1000g
450g
45g
500g

MASA

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

MÉTODO

Estira la masa, coloca la mantequilla en el centro y cierra la masa, envolviéndola por completo. Estira y dobla la masa en tres capas (tres pliegues), luego repite la maniobra doblándola en cuatro capas. Deja reposar durante 10-15 minutos en la nevera. Luego, estira hasta obtener un grosor de unos 4 mm, corta en triángulos, forma bolitas y coloca en bandejas de horno.

FERMENTACIÓN

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

RELLENO

NOCCIOLATA VEGAN

CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN

Rellena al gusto con VEGAN PISTACHIO CHOCOCREAM o VEGAN NOCCIOLATA.

COMPOSICIÓN FINAL

COCCIÓN

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.



Extraordinary
made simple.