



CROISSANT VEGANO (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef Livello intermedio

Pasta lievitata da colazione

IMPASTO CROISSANT VEGANO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

lievito - birra

sale

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

PREPARAZIONE

2500g

950g

120g

25g

15g

- Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua.
- Aggiungere il sale e la JOYPASTE VANIGLIA BIANCA ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vallutata.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti a temperatura ambiente affinchè parta la lievitazione.
- Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

PREPARAZIONE

500g

- Sfogliare ogni pastone con una placca di KASTLE CROISSANT da 500g.
- Fare un incasso semplice quindi dare 1 piega a 3 ed una piega a 4 e far riposare 20 minuti (3/5°C).

AVVERTENZE:

- è possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente. In questo caso diminuire la quantità di lievito passando da 120 a 80 grammi.

Composizione finale

Spianare l'impasto sfogliato allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarlo a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 26-28°C per 2-3 ore circa con umidità relativa del 70-80% fino al raggiungimento della corretta lievitazione.

Cuocere a 165-170°C per circa 18 minuti in forno ventilato.