



CROISSANT VEGANO (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello intermedio

Pasta lievitata da colazione

IMPASTO CROISSANT VEGANO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

lievito - birra

sale

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

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 affinché parta la lievitazione.

Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

SFOGLIATURA

KASTLE CROISSANT

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.



Extraordinary
made simple.