



# CROISSANT ALLA CREMA

🏠 Livello intermedio

Piccoli croissant farciti con crema anidra

## IMPASTO

### DOLCE FORNO

acqua  
latte intero  
uova  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito  
sale

1000g  
100g  
150g  
150g  
150g  
40g  
10g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare l'impasto con il burro morbido aggiunto in 2 volte.  
Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

## SFOGLIATURA

### MARBUR CROISSANT 20%

400g

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.

Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Lucidare con uovo sbattuto e cuocere in forno statico a 180-200°C per 18-20 minuti od in forno ventilato a 170°C per circa 15 minuti

**AVVERTENZE:** i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. 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.

## FARCITURA ALLA CREMA

### CHOCOCREAM PASTICCERA

qb

Incidere con un coltello la superficie dei croissant formando un incavo con larghezza e profondità di circa 1 centimetro.

Con l'aiuto di un sac a poche con bocchetta liscia n.8 formare dei ciuffetti di crema all'interno dell'incavo.

## DECORAZIONE

Decorare ogni croissant con 1 Daisy e 1 Curvy spots green DOBLA



Extraordinary  
made simple.