



CROISSANT ALLA CREMA

chef Livello intermedio

Piccoli croissant farciti con crema anidra

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

latte intero

uova

burro 82% m.g. - morbido

lievito

sale

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.

150g Terminare l'impasto con il burro morbido aggiunto in 2 volte.

150g Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

40g

10g

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA

PREPARAZIONE

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