



CROISSANT (PANDORA)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA

lievito compresso

acqua - a 20°C

PREPARAZIONE

1000g impastare PANDORA, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e

50g vellutata.

400-420g Lasciare riposare la pasta, ben coperta, per 10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

300g Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 2 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10 minuti.

Composizione finale

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e ritagliare dei triangoli del peso voluto.

Arrotolare i triangoli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica dei croissant.

Porli in cella di lievitazione per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

Raggiunta la lievitazione, cuocere i croissant a 200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.