



CROISSANT (PANDORA)

🏠 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

PANDORA

lievito compresso
acqua - a 20°C

1000g
50g
400-420g

impastare PANDORA, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Lasciare riposare la pasta, ben coperta, per 10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%

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.



Extraordinary
made simple.