



CROISSANT INTEGRALI (PANDORA INTEGRALE)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT INTEGRALI

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO INTEGRALE

acqua

lievito compresso

PREPARAZIONE

- 1000g Impastare PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino
400-430g ad ottenere una pasta liscia.
50g Arrotolare e lasciare riposare, coperta da un telo, per 5-10 minuti a
temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

- 400g Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.
Dare 3 pieghe a 3.
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti.

Composizione finale

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Porli in cella di lievitazione per 80-100 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa (temperatura non superiore a 26°C se si sfoglia con il burro e a 30°C se si utilizza la margarina).

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°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.