

CROISSANT INTEGRALI (PANDORA INTEGRALE)

Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT INTEGRALI

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

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.