



CROISSANT FRANCESI AL BURRO (IRCA CROISSANT)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

IRCA CROISSANT

lievito compresso

acqua - 5-10°C

PREPARAZIONE

1.000g Impastare per 4-5 minuti fino ad ottenere una struttura della pasta grezza.

20-40g Far riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

450-500g N.B. E' possibile preparare l'impasto di sera, porlo in frigorifero e dare le pieghe la mattina successiva.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

burro piatto

PREPARAZIONE

400g Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.

Dare 2 pieghe a 4.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

Composizione finale

Tirare infine la pasta allo spessore di 4-5 mm e tagliarla a forma di triangoli

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 24°C con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.

N.B. E' inoltre possibile congelare i croissant e farli lievitare a temperatura ambiente(20-22°C) durante la notte(12-14 ore) per cuocerli la mattina successiva. In questo caso bisognerà ridurre la quantità di lievito fino a 10-15 grammi in base alla temperatura ambiente.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.