



CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE

chef Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

farina - 380-420w 0,5 p/l

acqua

NATUR ACTIV

zucchero semolato

uova intere

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

500g Porre a lievitare per 16 ore a 22°C.

60g

100g

100g

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

farina - 380-420w 0,5 p/l

YORK EVOLUTION

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

miele

zucchero semolato

sale fino

PREPARAZIONE

500g Eseguire il secondo impasto aggiungendo alla pasta lievitata tutti gli

12g ingredienti tranne le uova.

150g Aggiungere le uova poco alla volta.

300g Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora, dopodiché porre in

30g frigorifero fino al completo raffreddamento della pasta.

150g

20g

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

burro piatto - 250g per Kg d'impasto

PREPARAZIONE

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 la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

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

Dopo aver surgelato i croissant appena formati si possono far lievitare a temperatura di 27-28°C per 8-10 ore.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.