



CROISSANT O FAGOTTINI ALLA CREMA (PANDORA G.S)

👤 Livello base

PICCOLI LIEVITATI

CREMA DA FARCITURA OPZIONE 1

PERFECTA

acqua

450g

1.000g

Aggiungere PERFECTA all'acqua e miscelare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed utensili; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

CREMA DA FARCITURA OPZIONE 2

EMILY CREAM

acqua

450g

1.000g

Aggiungere EMILY CREAM all'acqua e miscelare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed utensili; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

CROISSANT-FAGOTTINI

PANDORA GRAN SVILUPPO

acqua - (5-10°C)

lievito - birra

1.000g

400-450g

40g

Impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa la pasta in quattro strati.

Ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 5 minuti in frigorifero.

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliarla nelle forme desiderate, depositare 6-10 grammi di crema precedentemente ottenuta con PERFECTA od EMILY CREAM, arrotolare i croissant o chiudere bene i fagottini e porli sulle teglie.

Mettere in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

Lucidare con l'aiuto di un pennello i croissant o i fagottini con uovo sbattuto.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 17-20 minuti.

AVVERTENZE: Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.



Extraordinary
made simple.