



CROISSANT 50% (PANDORA G.S)

🏠 Livello base

PICCOLI LIEVITATI

IMPASTO CROISSANT

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito - birra	5.000g
farina - (300-320w)	400g
zucchero	5.000g
burro 82% m.g. - morbido	750g
sale	500g
uova	60g
acqua - fredda	1.000g
	3.500-3.800g

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere una omogenea.

Terminare con il burro morbido in 2 volte.

Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente coperta con un telo di nylon.

Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR CROISSANT (300 grammi per ogni chilogrammo d'impasto) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre.

Lasciare riposare la pasta coperta per 5 minuti in frigorifero.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.