



# CROISSANT A LUNGA LIEVITAZIONE (PANDORA G.S.)

🏠 Livello base

DOLCI DA COLAZIONE

## PASTA CROISSANT

### PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito

zucchero

acqua - fredda (5-10°C)

1.000g

10-20g

30g

450-460g

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

Far riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

## SFOGLIATURA

### MARBUR CROISSANT 20%

450g

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della margarina platte e le pieghe (tre pieghe a tre o due a quattro).

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare 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.

Porli su teglie poi in abbattitore.

A questo punto i croissant lieviteranno a temperatura ambiente (18-20°C), coperti con dei teli di plastica, in circa 8-10 ore.

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

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 190-200°C per 17-20 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.