



CROISSANT A LUNGA LIEVITAZIONE (PANDORA G.S.)

chef Livello base

DOLCI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito

zucchero

acqua - fredda (5-10°C)

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

10-20g Far riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

30g

450-460g

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

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.