

CROIMUFFIN (DOLCE FORNO)

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROIMUFFIN

DOLCE FORNO	1.000g
acqua	100g
latte	150g
uova	150g
burro 82% m.g. - morbido	150g
lievito compresso	40g
sale	12g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%	500g

METODO DI SFOGLIATURA CON MARBUR CROISSANT:
Porre l'impasto a "puntare" in cella di lievitazione (20-24°C) per circa 30 minuti.
Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.
Successivamente dare 1 piega a 3 e far riposare l'impasto in frigorifero per 10-15 minuti.
Procedere con le ultime 2 pieghe a 3 consecutive.
Terminata l' ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.
METODO DI SFOGLIATURA CON BURRO PIATTO:
Lasciare riposare la pasta per almeno 4 ore in frigorifero ben coperta (si consiglia di effettuare l'impasto la sera, metterlo in frigorifero per poi continuare la lavorazione la mattina successiva).
Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto (deve avere una consistenza plastica e quindi si consiglia di toglierlo dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'utilizzo).
Dare 3 pieghe a 3 con un riposo di 10-15 minuti in frigo prima di ogni successiva piega.
Terminata l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli del peso di circa 80 grammi e formare i croissant.
Tagliarli a metà e porli negli appositi stampini per muffin, con la punta rivolta verso l'alto.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80% (cella di lievitazione a temperatura di 24-26°C per 180 minuti con umidità relativa del 70-80% se si sfoglia con il burro piatto).
A lievitazione raggiunta, lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-200°C per 15 minuti circa.
All'uscita dal forno lucidare con sciroppo di zucchero (1:1).
AVVERTENZE:
- i migliori risultati si ottengono cuocendo i Croimuffin prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- se si intendesse far lievitare i Croimuffin durante la notte si consiglia di ridurre la dose di lievito.