

CROISSANT RICETTA RICCA (PANDORA G.S.)

Livello intermedio

DOLCI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

PANDORA GRAN SVILUPPO	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare per 5/10 minuti a temperatura ambiente.
lievito	30g	
latte - freddo (5-10°C)	100g	
zucchero	30-50g	
acqua - fredda (5-10°C)	250g	
uova - fredde (5-10°C)	50g	

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata	450g	Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT. Dare 2 pieghe a 4. 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 e far lievitare per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell' 80% circa.
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.