



# CROISSANT RICETTA RICCA (PANDORA G.S.)

👤 Livello intermedio

DOLCI DA COLAZIONE

## PASTA CROISSANT

### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito

latte - freddo (5-10°C)

zucchero

acqua - fredda (5-10°C)

uova - fredde (5-10°C)

### PREPARAZIONE

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

30g Far riposare per 5/10 minuti a temperatura ambiente.

100g

30-50g

250g

50g

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata

### PREPARAZIONE

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.