



CROISSANT RICETTA RICCA (PANDORA G.S.)

👤 Livello intermedio

DOLCI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito	1.000g
latte - freddo (5-10°C)	30g
zucchero	100g
acqua - fredda (5-10°C)	30-50g
uova - fredde (5-10°C)	250g
	50g

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% - 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.