



DANESI O CROISSANT ALLA MANDORLA

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

CROISSANT PLUS

lievito compresso
acqua - 5-10°C

1.000g
30-50g
400-450g

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in più riprese.
Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata

400g

Stendere la pasta e procedere con l'incasso di MARBUR CROISSANT.
Dare 1 piega a 4 ed 1 a 3.
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

RIPIENO ALLA MANDORLA

MANDEL ROYAL

burro 82% m.g. - morbido
pasta d'arancia candita

1000g
100g
100g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta allo spessore desiderato.
Formare i danesi o i croissant farcendoli con il ripieno alle mandorle.
A questo punto far lievitare a 26-28°C.
Cuocere a circa 180°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.