

DANESI O CROISSANT ALLA MANDORLA

☑ Livello base
LIEVITATI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS

lievito compresso

acqua - 5-10°C

PREPARAZIONE

1.000g Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua

30-50g in più riprese.

400-450q Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL

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

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità.

100g

100g

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.