



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.
400-450g 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.