



# CROISSANT (PANDORA G.S.)

🏠 Livello base

DOLCI DA COLAZIONE

## PASTA CROISSANT

### PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito

acqua - fredda (5-10°C)

1.000g

40g

400-450g

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

400g

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.