



CROISSANT AL BURRO (CROISMART)

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

CROISMART

lievito compresso
acqua - fredda (5-10°C)
latte intero

1000g
20-40g
350-400g
100g

Mettere in impastatrice CROISMART, latte, lievito e metà dell'acqua ed impastare. Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento. Una volta ottenuta una pasta liscia e vellutata, porla a riposare per 3 ore in frigorifero.

SFOGLIATURA

burro platte

400g

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto. Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 15 minuti, tra una piega e l'altra. Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 15 minuti, prima di essere lavorato.

SCIROPPO DI ZUCCHERO

zucchero semolato
acqua

300g
200g

Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore. Far bollire per un minuto e spegnere il fuoco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto sfogliato dal frigo, spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliare la pasta in triangoli e successivamente avvolgerli ben stretti così da dare loro la classica forma dei croissant.

Disporre i croissant su teglie e metterli a lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C con umidità relativa del 70%.

Raggiunta la lievitazione, spennellare la superficie dei croissants con dell'uovo sbattuto.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 17-20 minuti.

All'uscita dal forno spennellare i croissant ancora caldi con lo sciroppo di zucchero (ben caldo) fatto precedentemente, questo li renderà più lucidi e gustosi.



Extraordinary
made simple.