



# CROISSANT AL BURRO (CROISMART)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

#### CROISMART

lievito compresso

acqua - fredda (5-10°C)

latte intero

### PREPARAZIONE

1000g Mettere in impastatrice CROISMART, latte, lievito e metà dell'acqua ed 20-40g impastare.

350-400g Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

100g Una volta ottenuta una pasta liscia e vellutata, porla a riposare per 3 ore in frigorifero.

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

burro platte

### PREPARAZIONE

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

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato  
acqua

### PREPARAZIONE

300g Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore.  
200g Far bollire per un minuto e spegnere il fuoco.

## 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.