

CROISSANT AL BURRO (CROISMART)

☐ Livello base

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

CROISMART

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

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

300g

200g PREPARAZIONE

Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore. 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 successivamante 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 piu lucidi e gustosi.