

CROISSANT FRANCESI (YORK)

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO

farina 00 "forte"	3000g	Impastare farina, zucchero e lievito con metà dell'acqua.
zucchero semolato	250g	Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo
acqua	1500g	assorbimento.
lievito compresso	375g	Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia.
		Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 30 minuti circa.

SECONDO IMPASTO

farina 00 "forte"	7000g	Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero,
zucchero semolato	1250g	ZUCCHERO INVERTITO, YORK, sale, tuorli e
burro 82% m.g. - morbido	250g	metà dell'acqua.
ZUCCHERO INVERTITO	175g	Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo
sale	175g	assorbimento.
YORK	225g	Incorporare il burro e lavorare l'impasto, fino ad ottenere una
tuorli	500g	pasta liscia e vellutata.
acqua	2500g	Far "puntare" l'impasto per 40 minuti a temperatura ambiente
		(20-22°C) o 25 minuti in cella di lievitazione a 30°C.

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%	qb	Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR
		CROISSANT (sfogliare ogni kg di pasta con 280 grammi di
		margarina).
		Dare 2 pieghe a 4.
		Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo
		per 5 minuti prima di essere lavorato.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarlo a forma di triangoli.
Arrotolarli ben stretti e porli su teglie.
Farli lievitare in cella di lievitazione a 30°C per 90 minuti circa.
Cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.