



# CROISSANT FRANCESI (YORK)

chef Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

farina 00 "forte"  
zucchero semolato  
acqua  
lievito compresso

### PREPARAZIONE

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

## SECONDO IMPASTO

### INGREDIENTI

farina 00 "forte"  
zucchero semolato  
burro 82% m.g. - morbido

### ZUCCHERO INVERTITO

sale  
YORK  
tuorli  
acqua

### PREPARAZIONE

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

## SFOGLIATURA

---

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

### PREPARAZIONE

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.

## 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.