



# CROISSANT FRANCESI (YORK)

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## PRIMO IMPASTO

farina 00 "forte"  
zucchero semolato  
acqua  
lievito compresso

3000g  
250g  
1500g  
375g

Impastare farina, zucchero e lievito con metà dell'acqua.

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

Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia.

Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 30 minuti circa.

## SECONDO IMPASTO

farina 00 "forte"  
zucchero semolato  
burro 82% m.g. - morbido  
ZUCCHERO INVERTITO  
sale  
YORK  
tuorli  
acqua

7000g  
1250g  
250g  
175g  
175g  
225g  
500g  
2500g

Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero, ZUCCHERO INVERTITO, YORK, sale, tuorli e metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.

Incorporare il burro e lavorare l'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

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.

## 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.



Extraordinary  
made simple.