



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.