



CROISSANT BRIOCHE (PANDORA)

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT BRIOCHE

PANDORA

uova

lievito compresso

acqua - (20-24°C)

1000g

100g

50g

300-350g

Impastare PANDORA, uova, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%

150g

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 2 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10 minuti.

GLASSA BRIOBIG

BRIOBIG

albume

1000g

600-650g

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri.

Ritagliare dei triangoli del peso voluto ed arrotolarli ben stretti.

Porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica dei croissant.

Far lievitare in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

I croissant brioche possono essere lucidati con uovo o ricoperti con glassa (BRIOBIG) e granella di zucchero.

Cuocere i croissant in forno statico a 200°C per 20 minuti circa.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.



Extraordinary
made simple.