

CROISSANT BRIOCHE (PANDORA)

Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT BRIOCHE

PANDORA	1000g	Impastare PANDORA, uova, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.
uova	100g	
lievito compresso	50g	
acqua - (20-24°C)	300-350g	

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	1000g	Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto. Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.
albume	600-650g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.