

CROISSANT BRIOCHE (PANDORA)

☐ Livello base

IMPASTO CROISSANT BRIOCHE

INGREDIENTI

PANDORA

uova

lievito compresso acqua - (20-24°C)

PREPARAZIONE

1000g Impastare PANDORA, uova, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia

100g e vellutata.

50g Arrotolare e lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

300-350g

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

BRIOBIG albume

PREPARAZIONE

1000g Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

600-650g Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

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.