

CROISSANT SFOGLIATI SOFFICI

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%	1000g
farina di grano tenero tipo 00 - 300 W	1000g
zucchero semolato	50g
sale fino	10g
uova intere	200g
acqua - fredda (5°C)	750g
burro 82% m.g.	80g
lievito di birra	30g
burro platte - o margarina platte sfoglia	450g

Tempi e temperature
Temperatura della pasta: 22-24°C
Tempo d'impasto 20-25 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 30 minuti a 5°C
Pieghe: 2x4
Lievitazione: 12-14 ore a 18-20°C
Cottura: a 200-230°C per 8-10 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – stendere l'impasto su una teglia e metterlo in frigorifero (5°C) per almeno 30 minuti ben coperto.

INCASSO E TIRAGGIO – incassare la pasta con il burro o la margarina platte come di consueto, tirare la pasta in sfogliatrice e dare 2 pieghe a 4 facendola riposare in frigorifero tra una piega e l'altra.

FORMATURA – tirare la pasta sfogliata all'altezza di circa 3 millimetri, tagliare dei triangoli del peso di circa 40 grammi ed arrotolarli come di consueto dando la classica forma di croissant.

LIEVITAZIONE – a questo punto i croissant lieviteranno a 18-20°C – 75/80% U.R. in 12-14 ore.
Altrimenti è possibile farli lievitare a 24-25°C per 4-5 ore.

COTTURA - cuocere in forno statico a 220-230°C ed in forno ventilato a 200-210°C per circa 8-10 minuti.
Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i croissant con uovo sbattuto appena prima di infornarli.

irca GROUP Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.
Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.