

CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)

Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT AI CEREALI

CEREAL'EAT LIEVITATI	1000g
acqua	220g
latte	200g
lievito compresso	50g
sale	15g
TRIAL THERMOTECH	10g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente liscia.
Stendere l'impasto su di una teglia e lasciarlo riposare per 3 ore in frigorifero, coperto con un foglio di plastica (se per sfogliare si utilizza margarina, il tempo di riposo può essere ridotto).

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%	500g

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.
Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 30 minuti, tra una piega e l'altra.
Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 30 minuti, prima di essere lavorato.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli, farcire con HONEYFILL e formare i croissant.
Sucessivamente, far lievitare i croissant in cella di lievitazione per circa 3 ore a 25-26°C, per croissant sfogliati con burro o per circa 2 ore a 28-30°C per croissant sfogliati con margarina.
Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.

irca GROUP
Extraordinary made simple.