

# **CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)**

☐ Livello base

## IMPASTO CROISSANT AI CEREALI

### INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

acqua

latte

lievito compresso

sale

TRIAL THERMOTECH

### PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere

220g aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente

200g liscia.

50g 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**

## INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

### **PRFPARAZIONE**

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.