



CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT AI CEREALI

Ingredienti

[CEREAL'EAT LIEVITATI](#)

acqua

latte

lievito compresso

sale

[TRIAL THERMOTEC](#)

Preparazione

- 1000g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente 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).
10g

SFOGLIATURA

Ingredienti

[MARBUR CROISSANT 20%](#)

Preparazione

- 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.