



CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)

🏠 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

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,
15g coperto con un foglio di plastica (se per sfogliare si utilizza margarina, il
10g tempo di riposo può essere ridotto).

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.