



# CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT AI CEREALI

### CEREAL'EAT LIEVITATI

acqua

latte

lievito compresso

sale

### TRIAL THERMOTECH

1000g

220g

200g

50g

15g

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.