



CROISSANT (TRIAL THERMOTECH)

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

IMPASTO CROISSANT

farina 00 "forte"
lievito compresso
zucchero semolato
burro 82% m.g. - morbido
sale
TRIAL THERMOTECH
uova
acqua

5000g
250g
750g
500g
60g
50g
1000g
1300-1500g

Impastare farina, zucchero, lievito, sale, TRIAL THERMOTECH, uova e metà dell'acqua. Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese. Mettere successivamente il burro e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare, coperto da un telo, per 20-30 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%

qb
Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (250 grammi ogni chilogrammo d'impasto).
Dare 3 pieghe a 3.
Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per 15 minuti, prima di essere lavorato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarlo a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.



Extraordinary
made simple.