



# CROISSANT (TRIAL THERMOTECHE)

chef Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

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

### TRIAL THERMOTECHE

uova  
acqua

### PREPARAZIONE

5000g Impastare farina, zucchero, lievito, sale, TRIAL THERMOTECHE, uova e metà  
250g dell'acqua.  
750g Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese.  
500g Mettere successivamente il burro e continuare ad impastare fino ad ottenere  
60g una pasta liscia e vellutata.  
50g Far riposare, coperto da un telo, per 20-30 minuti a temperatura ambiente.  
1000g  
1300-1500g

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

### MARBUR CROISSANT 20%

### PREPARAZIONE

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.

## 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**