

# **CROISSANT SALATI (FROSTY)**

PASTA LIEVITATA SALATA

## **IMPASTO CROISSANT**

## INGREDIENTI

farina 00 "forte" zucchero semolato

MARBUR CAKE 20% - morbida

sale uova

acqua

**FROSTY** 

lievito compresso

#### PREPARAZIONE

1.000g Iniziare ad impastare, farina 00, zucchero, sale, uova, lievito e FROSTY con

60g metà dell'acqua.

70g Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

20g Successivamente mettere la MARBUR CREMA ed impastare, fino ad ottenere

un impasto morbido ed asciutto. 50a

Porre la pasta, coperta da telo, a riposare per 5 minuti a temperatura 400-450a ambiente (20-24°C).

15g

40g

## **SFOGLIATURA**

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

#### PREPARAZIONE

3409 Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare ogni chilogrammo di pasta con g 200 di margarina platte croissant).

Dare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto per 5 minuti, prima di essere lavorato.

## **Composizione finale**

Prendere l'impasto e spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri e tagliare dei triangoli che andranno successivamente arrotolati ben stretti. Disporli su teglie e metterli in cella di lievitazione per 70-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%. Raggiunta la lievitazione, spennellare la superficie dei croissants con dell'uovo sbattuto. Cuocere i croissant salati a 180-200°C per 15-18 minuti.