

CROISSANT SALATI (FROSTY)

Livello base

PASTA LIEVITATA SALATA

IMPASTO CROISSANT

farina 00 "forte"	1.000g
zucchero semolato	60g
MARBUR CAKE 20% - morbida	70g
sale	20g
uova	50g
acqua	400-450g
FROSTY	15g
lievito compresso	40g

Iniziare ad impastare, farina 00, zucchero, sale, uova, lievito e FROSTY con metà dell'acqua.
Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.
Successivamente mettere la MARBUR CREMA ed impastare, fino ad ottenere un impasto morbido ed asciutto.
Porre la pasta, coperta da telo, a riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA

MARBUR CROISSANT 20%	340g

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.