



# CROISSANT CON CROISSANT PLUS

👤 Livello intermedio

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

CROISSANT PLUS

lievito

acqua - a 5-10°C

MARBUR PLATTE

### PREPARAZIONE

- 1000g Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, fino a ottenere
- 30-50g una pasta liscia e vellutata.
- 400-450g Far riposare l'impasto per 5 minuti a temperatura ambiente coperto da un
- 400g telo di plastica.
- Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR, ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
- Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa dando prima una piega a 3 e successivamente una a 4.
- Porre in frigorifero per 5 minuti.

## PER LA FARCITURA ANTE FORNO

### INGREDIENTI

CHOCOLAKE CHOCOLAT

NOUGATY GIANDUIA

PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO

### PREPARAZIONE

- qb Prima di arrotolarli, i croissant possono essere farciti con i prodotti sopra
- qb elencati.
- qb

## PER LA FARCITURA POST FORNO

---

### INGREDIENTI

NOCCIOLATA

MARIXCREAM

PASTA BITTER

### PREPARAZIONE

qb Quando i croissant saranno freddi possono essere farciti con i prodotti sopra  
qb elencati.  
qb

## Composizione finale

---

Spianare infine la pasta allo spessore di 4-5 mm e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti, porli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 24°C con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.