

CROISSANT CON CROISSANT PLUS

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.

400-450a 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

CHOCOBAKE CHOCOLAT **NOUGATY GIANDUIA** PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO

PREPARAZIONE

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

PER LA FARCITURA POST FORNO

INGREDIENTI
NOCCIOLATA
MARIXCREAM
PASTA BITTER

PREPARAZIONE

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

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.