



# CROISSANT CON CROISSANT PLUS

chef 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

#### CHOCOBAKE 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

NOCCIOLOGATA

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.