

CROISSANT CON CROISSANT PLUS

Livello intermedio

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

CROISSANT PLUS	1000g
lievito	30-50g
acqua - a 5-10°C	400-450g
MARBUR PLATTE	400g

Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.
Far riposare l'impasto per 5 minuti a temperatura ambiente coperto da un 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

CHOCOBAKE CHOCOLAT	qb
NOUGATY GIANDUIA	qb
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO	qb

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

PER LA FARCITURA POST FORNO

NOCCIOLATA	qb
MARIXCREAM	qb
PASTA BITTER	qb

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.