



CROISSANT CON CROISSANT PLUS

👤 Livello intermedio

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

CROISSANT PLUS

lievito
acqua - a 5-10°C
MARBUR PLATTE

1000g
30-50g
400-450g
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

CHOCOLAKE CHOCOLAT
NOUGATY GIANDUIA
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO

qb
qb
qb

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

PER LA FARCITURA POST FORNO

NOCCIOLATA
MARIXCREAM
PASTA BITTER

qb
qb
qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.