



CROISSANT (NATUR ACTIV - PANDORA G.S.)

👤 Livello intermedio

DOLCI DA COLAZIONE

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

acqua

NATUR ACTIV

zucchero semolato

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
- 450g Far puntare per 60 minuti circa a 28-30°C.
- 120g Mettere in abbattimento positivo per circa 10 minuti.
- 30-50g

SFOGLIATURA CROISSANT

INGREDIENTI

burro piatto - plastificato

PREPARAZIONE

- 400g Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.
- Dare 2 pieghe a 4.
- Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

Composizione finale

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti curvandone le estremità nella forma classica del croissant e porli su teglie.

LIEVITAZIONE DIRETTA: lasciare in cella per circa 180 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

LIEVITAZIONE DOPO SURGELAZIONE: dopo aver surgelato i croissant appena formati si possono far lievitare a temperatura ambiente (20-22°C) coperti con un telo di plastica per 14 ore o in cella di lievitazione a 30-32°C per 4 ore e 30 minuti.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.