



CROISSANT (NATUR ACTIV - PANDORA G.S.)

chef 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.