



CROISSANT AI MIRTILLI

🏠 Livello avanzato

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

latte 3.5% m.g.

uova

sale fino

lievito

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

burro 82% m.g. - morbido

3000g

400g

300g

450g

30g

120g

15g

300g

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.

Abbatere a temperatura positiva.

SFOGLIATURA

burro piatto

1000g

Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.

Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO Cesarin.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.