

# **CROISSANT AI MIRTILLI**

☐ Livello avanzato

## **IMPASTO CROISSANT**

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

3000g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

400g Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con
consistenza morbida.

15g

PREPARAZIONE

uova 450g Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti. 30g Abbattere a temperatura positiva.

lievito 120g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON burro 82% m.g. - morbido

burro 82% m.g. - morbido 300g

### **SFOGLIATURA**

INGREDIENTI

### INGREDIENTI PREPARAZIONE

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.