



CROISSANT AI MIRTILLI

chef Livello avanzato

IMPASTO CROISSANT

Ingredienti

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
latte 3.5% m.g.
uova
sale fino
lievito
JOPYASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
burro 82% m.g. - morbido

Preparazione

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
300g consistenza morbida.
450g Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.
30g Abbattere a temperatura positiva.
120g
15g
300g

SFOGLIATURA

Ingredienti

burro piatto

Preparazione

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.