



# CROISSANT (CROISMART)

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

#### CROISMART

lievito compresso  
acqua

### PREPARAZIONE

1000g Impastare per 5 minuti in planetaria o in impastatrice a bracci tuffanti  
50g CROISMART, lievito, metà dell'acqua.  
450g Continuare ad impastare aggiungendo la restante acqua in 2-3 riprese fino a  
completo assorbimento.  
Una volta ottenuta una pasta liscia e vellutata, porla a riposare per 10-15  
minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

#### MARBUR CROISSANT 20%

### PREPARAZIONE

400g Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.  
Dare 3 pieghe a 3.  
Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto per 5 minuti prima di essere  
lavorato.

## SCIROPPO DI ZUCCHERO

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato  
acqua

### PREPARAZIONE

300g Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore.  
200g Far bollire per un minuto e spegnere il fuoco.

## Composizione finale

---

Prendere l'impasto sfogliato dal frigo, spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliare la pasta in triangoli e successivamente avvolgerli ben stretti così da dare loro la classica forma dei croissant.

Disporre i croissant su teglie e metterli a lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C per 80-90 minuti, con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, spennellare la superficie dei croissants con dell'uovo sbattuto.

Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti.

All'uscita dal forno, spennellare i croissant ancora caldi con lo sciroppo di zucchero (ben caldo) fatto precedentemente. Questo li renderà più lucidi e gustosi.