



CROISSANT (CROISMART)

👤 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.