



CROISSANT (CROISMART)

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

CROISMART

lievito compresso
acqua

1000g
50g
450g

Impastare per 5 minuti in planetaria o in impastatrice a bracci tuffanti CROISMART, lievito, metà dell'acqua. 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

MARBUR CROISSANT 20%

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

zucchero semolato
acqua

300g
200g

Mettere sul fuoco un pentolino con acqua e zucchero e portare a bollore.

Far bollire per un minuto e spegnere il fuoco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.