



CROISSANT CON IMPASTO DIRETTO (DOLCE FORNO)

👤 Livello base

PICCOLI LIEVITATI

IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua
latte
uova intere
burro 82% m.g. - morbido
lievito
sale

1.000g
100g
150g
150g
150g
40g
10g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare con il burro morbido in 2 volte. Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

DECORAZIONE

BUTTERSCOTCH GRANULATE

Cospargere con il Butterscotch fino alla quantità desiderata.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.

Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cospargere con il Butterscotch fino alla quantità desiderata.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.



Extraordinary
made simple.