

# CROISSANT CON IMPASTO DIRETTO (DOLCE FORNO)

Livello base

PICCOLI LIEVITATI

## IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 1.000g |
| acqua | 100g |
| latte | 150g |
| uova intere | 150g |
| burro 82% m.g. - morbido | 150g |
| lievito | 40g |
| sale | 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.