



# CROISSANT SURGELATI (FROSTY)

🏠 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

farina 00 "forte" - (320-350W)  
zucchero semolato  
burro 82% m.g. - morbido  
sale  
FROSTY  
uova  
acqua  
lievito compresso

### PREPARAZIONE

5.000g Iniziare ad impastare, farina 00, zucchero, sale, uova, lievito e FROSTY con  
750g metà dell'acqua.  
500g Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.  
50g Successivamente mettere il burro ed impastare, fino ad ottenere un impasto  
150g morbido ed asciutto.  
750g Porre la pasta, coperta da un telo, a riposare per 5-10 minuti a temperatura  
1400g ambiente.  
200g

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

### PREPARAZIONE

qb Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (260-300 grammi di margarina per ogni chilogrammo di pasta).  
Dare 3 pieghe a 3.  
Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per 5 minuti, prima di essere lavorato.

## 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 in abbattitore in negativo.

A surgelazione ultimata, chiudere bene i croissant in un sacchetto di plastica per evitarne l'essiccazione.

Con la quantità di lievito segnato in ricetta, i croissant lieviteranno a temperatura ambiente (coperti con un telo di plastica) in circa 6-8 ore.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per circa 17 minuti.