

# PAIN AU CHOCOLAT VEGANO

□ Livello intermedio

### **IMPASTO CROISSANT**

#### INGREDIENTI

**VEGAN CROISSANT** 

acqua

lievito di birra

EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

#### PREPARAZIONE

1000g **IMPASTO** 

450g Impastare VEGAN CROISSANT, lievito e acqua fino a ottenere una pasta liscia

45g e vellutata. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero (a 4-6°C).

500a PROCEDIMENTO

Stendere la pasta, disporre al centro la margarina e richiudere la pasta su di essa, avvolgendola completamente. Spianare e ripiegare la pasta in tre strati (piega a tre), poi ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Quindi spianare allo spessore di circa 4 mm, tagliare a triangoli, arrotolare e disporre su teglie.

#### LIEVITAZIONE

Lasciare lievitare in cella per 80-90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

### **FARCITURA**

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA VEGAN
CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN

#### PREPARAZIONE

Farcire a piagere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN o NOCCIOLATA VEGAN.

## **Composizione finale**

#### COTTURA

Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. Si ottengono risultati ottimali cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Temperature e tempi

possono essere adattati dall'operatore in base alle condizioni ambientali.



## RICETTA CREATA DA:

## FILIPPO FALCIOLA

**PASTRY CHEF**