



GIRELLA SFOGLIATA VEG

👤 Livello base

IMPASTO

INGREDIENTI

VEGAN CROISSANT

acqua - FREDDA

lievito di birra

EYLEN CREMA/CAKE - in alternativa KASTEL CAKE

KASTLE CROISSANT - in alternativa EYLEN

CROISSANT/SFOGLIA

PREPARAZIONE

- 1000g • IMPASTO: impastare VEGAN CROISSANT, lievito, acqua e
- 400g Kastle Cake oppure Eylen Crema/Cake fino ad ottenere una
- 40g pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a
- 30g temperatura da frigorifero (2-4°).
- 500g • PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la
- margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da
- avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su
- se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a quattro.
- Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero; quindi
- spianare allo spessore di circa 4 millimetri. Tagliare un
- quadrato 10x10 cm e dividerlo in tre rettangoli uguali.
- Disporre il primo rettangolo sul banco, sovrapporre il
- secondo rettangolo lasciando liberi i primi 3 cm, ripetere
- anche con il terzo rettangolo. Partendo dall'alto, quindi dal
- primo rettangolo, arrotolare su se stessi e verso il basso i tre
- pezzi di pasta.
- LIEVITAZIONE: disporre le girelle all'interno di anelli (diametro
- 9 cm) e lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla
- temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

Composizione finale

- COTTURA: inumidire la superficie con acqua e cospargere con zucchero di canna. Cocere a 180°C per 18-20 minuti. I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF