



CROISSANT SURGELATI (FROSTY)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE" - (320-350W)	g 5.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 750
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
SALE	g 50
FROSTY	g 150
UOVA	g 750
ACQUA	g 1400
LIEVITO COMPRESSO	g 200

PREPARAZIONE

Iniziare ad impastare, farina 00, zucchero, sale, uova, lievito e FROSTY con metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

Successivamente mettere il burro ed impastare, fino ad ottenere un impasto morbido ed asciutto.

Porre la pasta, coperta da un telo, a riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

Q.B. 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.