# CROISSANT ALLA SOIA

## LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

## PASTA CROISSANT

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| GRANSOIA | g 500 |
| FARINA "FORTE" | g 500 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 150 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |
| TRIAL/S | g 15 |
| UOVA INTERE | g 100 |
| ACQUA | g 350-400 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 35-40 |

### PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA | g 450 |

### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 3 pieghe a 3.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti curvandone le estremità nella forma classica del croissant e porli su teglie.

Lasciare in cella per circa 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la MARBUR con un'altra delle margarine presenti a catalogo.