CROISSANT (PANDORA G.S.)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1.000
LIEVITO	g 40
ACQUA - FREDDA (5-10°C)	g 400-450

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA	g 400

PREPARAZIONE

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

Dare 2 pieghe a 4.

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.

Porli su teglie e far lievitare per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell' 80% circa.

Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 190-200°C per 17-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con confettura di frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOBAKE CHOCOLAT, NOUGATY GIANDUIA e le speciali BARRETTE di cioccolato fondente.