KRANZ (PANDORA G.S.)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA DANESE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1.000
LIEVITO	g 90
ACQUA - FREDDA (3°C)	g 310
UOVA - FREDDE (3°C)	g 100-120

PREPARAZIONE

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

Far riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA CROISSANT

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 900

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della margarina.

Dare 3 pieghe a 3.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1000
ACQUA	g 450-500
BURRO PIATTO - PLASTIFICATO	g 700

PREPARAZIONE

Impastare per 5-10 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta non ancora del tutto liscia.

Lasciare riposare per almeno 2 ore, ben coperta in frigorifero, poi iniziare con le pieghe

utilizzando il burro piatto.

Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

FARCITURA

INGREDIENTI

UVETTA SULTANINA	Q.B.
UOVA	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - MEDIA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta croissant sfogliata allo spessore di circa 3 millimetri.

Pennellarla con uovo e cospargerla di uva sultanina.

Sovrapporre uno strato di pasta sfoglia tirata allo spessore di 2 millimetri.

Pennellare con uovo e sovrapporre un altro strato di pasta croissant allo spessore di 3 millimetri.

Pennellare ancora con uovo e cospargere di uva sultanina.

Coprire con un ultimo strato di pasta sfoglia dello spessore di 2 millimetri.

Spianare leggermente il tutto con un mattarello per far aderire bene i vari strati.

Tagliare strisce larghe 2 centimetri e lunghe 10.

Formare i Kranz attorcigliando a coppie le strisce.

Far lievitare a 28-30°C per 60-80 minuti in cella con umidità relativa dell' 80% circa.

Lucidare con uovo e cospargere di granella di zucchero.

Cuocere a 190-200°C per 20-25 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare sia l'impasto croissant che la pasta sfoglia sostituendo il burro piatto o la margarina piatta con pari peso di una delle margarine presenti nel nostro catalogo.