CROISSANT O FAGOTTINI ALLA CREMA (PANDORA G.S)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CREMA DA FARCITURA OPZIONE 1

INGREDIENTI	
PERFECTA	g 450
ACQUA	g 1.000

PREPARAZIONE

Aggiungere PERFECTA all'acqua e miscelare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed utensili; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

CREMA DA FARCITURA OPZIONE 2

INGREDIENTI	
EMILY CREAM	g 450
ACQUA	g 1.000

PREPARAZIONE

Aggiungere EMILY CREAM all'acqua e miscelare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed utensili; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

CROISSANT-FAGOTTINI

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare la pasta ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 400

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa la pasta in quattro strati.

Ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 5 minuti in frigorifero.

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliarla nelle forme desiderate, depositare 6-10 grammi di crema precedentemente ottenuta con PERFECTA od EMILY CREAM, arrotolare i croissant o chiudere bene i fagottini e porli sulle teglie.

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

Lucidare con l'aiuto di un pennello i croissant o i fagottini con uovo sbattuto.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 17-20 minuti.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT, senza cambiare la ricetta.