CROISSANT CON CROISSANT PLUS

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS	g 1000
LIEVITO	g 30-50
ACQUA - A 5-10°C	g 400-450
MARBUR PLATTE	g 400

PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare l'impasto per 5 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo di plastica.

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

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa dando prima una piega a 3 e successivamente una a 4.

Porre in frigorifero per 5 minuti.

PER LA FARCITURA ANTE FORNO

INGREDIENTI

CHOCOBAKE CHOCOLAT	Q.B.
NOUGATY GIANDUIA	Q.B.
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO	Q.B.

PREPARAZIONE

Prima di arrotolarli, i croissant possono essere farciti con i prodotti sopra elencati.

PER LA FARCITURA POST FORNO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA	Q.B.
MARIXCREAM	Q.B.
PASTA BITTER	Q.B.

PREPARAZIONE

Quando i croissant saranno freddi possono essere farciti con i prodotti sopra elencati.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare infine la pasta allo spessore di 4-5 mm e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti, porli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 24°C con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE