# DANESI O CROISSANT ALLA MANDORLA

## LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

## PASTA CROISSANT

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CROISSANT PLUS | g 1.000 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 30-50 |
| ACQUA - 5-10°C | g 400-450 |

### PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in più riprese.

Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA | g 400 |

### PREPARAZIONE

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

Dare 1 piega a 4 ed 1 a 3.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

## RIPIENO ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| MANDEL ROYAL | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |
| PASTA D'ARANCIA CANDITA | g 100 |

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta allo spessore desiderato.

Formare i danesi o i croissant farcendoli con il ripieno alle mandorle.

A questo punto far lievitare a 26-28°C.

Cuocere a circa 180°C.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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