



## CROISSANT (KRAPPEN NUCLEO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA CROISSANT

#### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| FARINA "FORTE"           | g 1.000 |
| KRAPFEN NUCLEO           | g 140   |
| ACQUA                    | g 270   |
| UOVA INTERE              | g 230   |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 80    |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | g 50-80 |
| LIEVITO COMPRESSO        | g 40    |

#### PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in piu' riprese.  
Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

### SFOGLIATURA CROISSANT

#### 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.

## FARCITURA ANTE FORNO

---

### INGREDIENTI

|   |      |
|---|------|
| CHOCOLATE CHOCOLAT - O ANCHE WHITE  | Q.B. |
| NOUGATY GIANDUIA  | Q.B. |
| PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO  | Q.B. |
| FARCITURA DI FRUTTA - FRUTTI DI BOSCO - O QUALSIASI ALTRO GUSTO DELLA LINEA FARCITURE DI FRUTTA | Q.B. |

## FARCITURA POST COTTURA

---

### INGREDIENTI

|  |      |
|--|------|
| NOCCIOLATA PREMIUM - O ALTRO GUSTO DI NOCCIOLATA | Q.B. |
| MARIXCREAM                                       | Q.B. |
| CREMIRCA ARANCIA - O ALTRO GUSTO DI CREMIRCA     | Q.B. |
| PASTA BITTER                                     | Q.B. |

### 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 e porli su teglie.

Far lievitare e cuocere a circa 180°C dopo aver pennellato i croissant con dell'uovo sbattuto.

E' possibile farcire i croissant a piacimento, sia prima che dopo cottura.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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