



## CROISSANT AI CEREALI E MIELE (CEREAL'EAT)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT AI CEREALI

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 1000
ACQUA	g 220
LATTE	g 200
LIEVITO COMPRESSO	g 50
SALE	g 15
TRIAL THERMOTECH	g 10

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente liscia.

Stendere l'impasto su di una teglia e lasciarlo riposare per 3 ore in frigorifero, coperto con un foglio di plastica (se per sfogliare si utilizza margarina, il tempo di riposo può essere ridotto).

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 500
----------------------	-------

#### PREPARAZIONE

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

Dare 2 pieghe a 4, lasciando riposare la pasta per almeno 30 minuti, tra una piega e l'altra.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altri 30 minuti, prima di essere lavorato.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.
-----------	------

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli, farcire con HONEYFILL e formare i croissant.

Sucessivamente, far lievitare i croissant in cella di lievitazione per circa 3 ore a 25-26°C, per croissant sfogliati con burro o per circa 2 ore a 28-30°C per croissant sfogliati con margarina.

Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.