



CROISSANT ALLA CREMA

PICCOLI CROISSANT FARCITI CON CREMA ANIDRA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
LATTE INTERO
UOVA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO
SALE

g 1000
g 100
g 150
g 150
g 150
g 40
g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare l'impasto con il burro morbido aggiunto in 2 volte.
Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

PREPARAZIONE

Stendere la pasta, porre al centro la MARBUR CROISSANT e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente.
Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.
Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant.
Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Lucidare con uovo sbattuto e cuocere in forno statico a 180-200°C per 18-20 minuti od in forno ventilato a 170°C per circa 15 minuti

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.

FARCITURA ALLA CREMA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA

PREPARAZIONE

Q.B. Incidere con un coltello la superficie dei croissant formando un incavo con larghezza e profondità di circa 1 centimetro.

Con l'aiuto di un sac a poche con bocchetta liscia n.8 formare dei ciuffetti di crema all'interno dell'incavo.

DECORAZIONE

PREPARAZIONE

Decorare ogni croissant con 1 Daisy e 1 Curvy spots green DOBLA

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Potete sostituire in sfogliatura la MARBUR CROISSANT con [KASTLE CROISSANT](#) o con Burro platte senza cambiare le dosi della ricetta.