



CROISSANT E PAIN AU CHOCOLAT

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

IRCA CROISSANT	g 1.000
LIEVITO DI BIRRA	g 50
ACQUA	g 450-500

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

N.B. E' possibile preparare l'impasto di sera, porlo in frigorifero e dare le pieghe la mattina successiva.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

HARJA CROISSANT/SFOGLIA - (CROISSANT/SFOGLIA) O BURRO PLATTE	g 400
--	-------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso di HARJA CROISSANT/SFOGLIA.

Dare 2 pieghe a 4.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare infine la pasta allo spessore di 4 mm e dare la forma desiderata.

Porre in cella di lievitazione, a 28-30°C se si utilizza la margarina ed a 24-26°C se si utilizza burro, per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere a 180-200°C per circa 20 minuti.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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