



CROISSANT SFOGLIATI SOFFICI

STEP 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 300 W
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
UOVA INTERE
ACQUA - FREDDA (5°C)
BURRO 82% M.G.
LIEVITO DI BIRRA
BURRO PLATTE - O MARGARINA PLATTE SFOGLIA

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

g 1000
g 1000
g 50
g 10
g 200
g 750
g 80
g 30
g 450

Temperatura della pasta: 22-24°C
Tempo d'impasto 20-25 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 30 minuti a 5°C
Pieghe: 2x4
Lievitazione: 12-14 ore a 18-20°C
Cottura: a 200-230°C per 8-10 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – stendere l'impasto su una teglia e metterlo in frigorifero (5°C) per almeno 30 minuti ben coperto.

INCASSO E TIRAGGIO – incassare la pasta con il burro o la margarina platte come di consueto, tirare la pasta in sfogliatrice e dare 2 pieghe a 4 facendola riposare in frigorifero tra una piega e l'altra.

FORMATURA – tirare la pasta sfogliata all'altezza di circa 3 millimetri, tagliare dei triangoli del peso di circa 40 grammi ed arrotolarli come di consueto dando la classica forma di croissant.

LIEVITAZIONE – a questo punto i croissant lieviteranno a 18-20°C – 75/80% U.R. in 12-14 ore. Altrimenti è possibile farli lievitare a 24-25°C per 4-5 ore.

COTTURA - cuocere in forno statico a 220-230°C ed in forno ventilato a 200-210°C per circa 8-10 minuti.

Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i croissant con uovo sbattuto appena prima di infornarli.

COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di polietilene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE