CROISSANT (FIORDIMADRE)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"	g 3000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
ACQUA	g 2000
LIEVITO COMPRESSO	g 50
FIORDIMADRE	g 300

PREPARAZIONE

Impastare farina 00, zucchero, lievito, FIORDIMADRE e metà dell' acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 3 ore circa.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"	g 7000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
MIELE	g 175
SALE	g 175
TUORLI	g 500
ACQUA	g 1500
LATTE 3.5% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero, sale, latte ed 1/3 dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.

Incorporare i tuorli ed in ultimo il burro.

Lavorare l'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Tagliare l'impasto in pezzi da kg 5 e porre in frigorifero per circa 3 ore.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare 5 kg di pasta con 1.5 kg di burro o margarina).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altre 2 ore prima di essere lavorato.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto sfogliato dal frigo, spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliare la pasta in triangoli e successivamante avvolgerli ben stretti così da dare loro la classica forma dei croissant.

Disporre i croissant su teglie e metterli a lievitare in cella di lievitazione a temperatura non superiore a 26°C se si utilizza il burro e a 30°C se si utilizza la margarina.

A lievitazione completata, cuocere i croissant a 180-190°C per 18-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nell'impasto croissant è possibile sostituire il burro con la margarina.