CROISSANT (TRIAL THERMOTECH)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"	g 5000
LIEVITO COMPRESSO	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 750
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
SALE	g 60
TRIAL THERMOTECH	g 50
UOVA	g 1000
ACQUA	g 1300-1500

PREPARAZIONE

Impastare farina, zucchero, lievito, sale, TRIAL THERMOTECH, uova e metà dell'acqua.

Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese.

Mettere successivamente il burro e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare, coperto da un telo, per 20-30 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (250 grammi ogni chilogrammo d'impasto).

Dare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per 15 minuti, prima di essere lavorato.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarlo a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostiuire interamente il burro con la margarina.