CROISSANT FRANCESI (YORK)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"	g 3000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
ACQUA	g 1500
LIEVITO COMPRESSO	g 375

PREPARAZIONE

Impastare farina, zucchero e lievito con metà dell'acqua.

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

Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia.

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

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"	g 7000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
ZUCCHERO INVERTITO	g 175
SALE	g 175
YORK	g 225
TUORLI	g 500
ACQUA	g 2500

PREPARAZIONE

Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero, ZUCCHERO INVERTITO, YORK, sale, tuorli e metà dell'acqua.

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

Incorporare il burro e lavorare l'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far "puntare" l'impasto per 40 minuti a temperatura ambiente (20-22°C) o 25 minuti in cella di lievitazione a 30°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare ogni kg di pasta con 280 grammi di margarina).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per 5 minuti prima di essere lavorato.

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.

Farli lievitare in cella di lievitazione a 30°C per 90 minuti circa.

Cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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