

CROISSANT 50% (PANDORA G.S)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANDORA GRAN SVILUPPO	g 5.000	Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere una omogenea.
LIEVITO - BIRRA	g 400	Terminare con il burro morbido in 2 volte.
FARINA - (300-320W)	g 5.000	Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente coperta con un telo di nylon.
ZUCCHERO	g 750	Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR CROISSANT (300 grammi per ogni
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 500	chilogrammo d'impasto) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
SALE	g 60	Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di
UOVA	g 3.500-3.800	spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre.
ACQUA - FREDDA		Lasciare riposare la pasta coperta per 5 minuti in frigorifero.
		Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli
		ben stretti e porli su teglie.
		Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità
		relativa dell'80% circa.

PER LA SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%



COMPOSIZIONE FINALE

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

