



CROISSANT AL BURRO CON CROISSANT PLUS

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS

LIEVITO

ACQUA - A 20°C

BURRO PLATTE - ALLA TEMPERATURA DI 10-15°C

PREPARAZIONE

- g 1000 Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, per 4-5 minuti fino ad ottenere una pasta grezza.
- g 30-40
- g 400 Far riposare per almeno 3 ore in frigorifero.
- g 400 Stendere la pasta e porre al centro il burro, ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
- Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa dando così una piega a 4.
- Porre in frigorifero per 15 minuti.
- Ripetere nuovamente l'operazione di spianatura e dare altre due pieghe a 4, quindi lasciare riposare per altri 15 minuti in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare infine la pasta allo spessore di 4-5 mm e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti, porli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 24°C con umidità relativa del 70% circa.

Cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE