



## CROISSANT AL GIANDUIA CON CROISSANT PLUS

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

CROISSANT PLUS  
LIEVITO  
ACQUA - A 5-10°C  
MARBUR PLATTE

g 1000  
g 30-50  
g 400-450  
g 400

#### PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare l'impasto per 5 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo di plastica.

Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR, ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa dando prima una piega a 3 e successivamente una a 4.

Porre in frigorifero per 5 minuti.

### FARCITURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

NOUGATY GIANDUIA  
GRANELLA DI NOCCIOLA  
UOVA

Q.B.  
Q.B.  
Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

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

Lucidare con uovo, decorare con GRANELLA DI NOCCIOLE e cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.

## RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE