



DANESI O CROISSANT ALLA MANDORLA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-----------|
| CROISSANT PLUS | g 1.000 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 30-50 |
| ACQUA - 5-10°C | g 400-450 |

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in più riprese.
Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------------|-------|
| MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA | g 400 |
|-------------------------------------|-------|

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso di MARBUR CROISSANT.
Dare 1 piega a 4 ed 1 a 3.
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

RIPIENO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|--------|
| MANDEL ROYAL | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |
| PASTA D'ARANCIA CANDITA | g 100 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta allo spessore desiderato.

Formare i danesi o i croissant farcendoli con il ripieno alle mandorle.

A questo punto far lievitare a 26-28°C.

Cuocere a circa 180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la MARBUR con un'altra delle margarine presenti a catalogo.