



CROISSANT CON IMPASTO DIRETTO (DOLCE FORNO)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1.000
ACQUA	g 100
LATTE	g 150
UOVA INTERE	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO	g 40
SALE	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con il burro morbido in 2 volte.
Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 400
----------------------	-------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BUTTERSCOTCH GRANULATE

PREPARAZIONE

Cospargere con il Butterscotch fino alla quantità desiderata.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.

Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 28°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cospargere con il Butterscotch fino alla quantità desiderata.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Potete sostituire in sfogliatura la MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT, senza cambiare le dosi della ricetta.