



CROISSANT AI CEREALI (PANDORA AI CEREALI)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA AI CEREALI

g 1.000

LIEVITO

g 40

ACQUA

g 450-470

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA CROISSANT

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA

g 400

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 3 pieghe a 3.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti curvandone le estremità nella forma classica del croissant 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.

Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

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

N.B. I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con le nostre CONFETTURE DI FRUTTA; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOLATE CHOCOLAT e le speciali BARRETTE di cioccolato.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.