



## CROISSANT SFOGLIATI SOFFICI

### STEP 1

#### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%  
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 300 W  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE FINO  
UOVA INTERE  
ACQUA - FREDDA (5°C)  
BURRO 82% M.G.  
LIEVITO DI BIRRA  
BURRO PLATTE - O MARGARINA PLATTE SFOGLIA

g 1000  
g 1000  
g 50  
g 10  
g 200  
g 750  
g 80  
g 30  
g 450

#### PREPARAZIONE

##### Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 22-24°C

Tempo d'impasto 20-25 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 30 minuti a 5°C

Pieghe: 2x4

Lievitazione: 12-14 ore a 18-20°C

Cottura: a 200-230°C per 8-10 minuti

**IMPASTO** – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

**RIPOSO** – stendere l'impasto su una teglia e metterlo in frigorifero (5°C) per almeno 30 minuti ben coperto.

**INCASSO E TIRAGGIO** – incassare la pasta con il burro o la margarina platte come di consueto, tirare la pasta in sfogliatrice e dare 2 pieghe a 4 facendola riposare in frigorifero tra una piega e l'altra.

**FORMATURA** – tirare la pasta sfogliata all'altezza di circa 3 millimetri, tagliare dei triangoli del peso

di circa 40 grammi ed arrotolarli come di consueto dando la classica forma di croissant.

LIEVITAZIONE – a questo punto i croissant lieviteranno a 18-20°C – 75/80% U.R. in 12-14 ore.

Altrimenti è possibile farli lievitare a 24-25°C per 4-5 ore.

COTTURA - cuocere in forno statico a 220-230°C ed in forno ventilato a 200-210°C per circa 8-10 minuti.

Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i croissant con uovo sbattuto appena prima di infornarli.

#### COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE