



## CROISSANT VEGANO (DOLCE FORNO MAESTRO)

### PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CROISSANT VEGANO

##### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LIEVITO - BIRRA  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 2500  
g 950  
g 120  
g 25  
g 15

##### PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua.  
Aggiungere il sale e la JOYPASTE VANIGLIA BIANCA ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vallutata.  
Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti a temperatura ambiente affinché parta la lievitazione.  
Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

#### SFOGLIATURA

##### INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

g 500

##### PREPARAZIONE

Sfogliare ogni pastone con una placca di KASTLE CROISSANT da 500g.  
Fare un incasso semplice quindi dare 1 piega a 3 ed una piega a 4 e far riposare 20 minuti (3/5°C).  
AVVERTENZE:  
- 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. In questo caso diminuire la quantità di lievito passando da 120 a 80 grammi.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare l'impasto sfogliato allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarlo a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 26-28°C per 2-3 ore circa con umidità relativa del 70-80% fino al raggiungimento della corretta lievitazione.

Cuocere a 165-170°C per circa 18 minuti in forno ventilato.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Farcisci i tuoi croissant vegani con i prodotti delle gamme FRUTTIDOR, FARCITURE, CONFETTURE e PASSATE alla frutta.

Provali con la [CREMA NOCCIOLA VEG.](#)