



## CROISSANT SURGELATI (FROSTY)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE" - (320-350W)  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
SALE  
FROSTY  
UOVA  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO

g 5.000  
g 750  
g 500  
g 50  
g 150  
g 750  
g 1400  
g 200

#### PREPARAZIONE

Iniziare ad impastare, farina 00, zucchero, sale, uova, lievito e FROSTY con metà dell'acqua.  
Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.  
Successivamente mettere il burro ed impastare, fino ad ottenere un impasto morbido ed asciutto.  
Porre la pasta, coperta da un telo, a riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

#### PREPARAZIONE

Q.B. Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (260-300 grammi di margarina per ogni chilogrammo di pasta).  
Dare 3 pieghe a 3.  
Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per 5 minuti, prima di essere lavorato.

## COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto sfogliato dal frigo, spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliare la pasta in triangoli e successivamente avvolgerli ben stretti così da dare loro la classica forma dei croissant.

Disporre i croissant su teglie e metterli in abbattitore in negativo.

A surgelazione ultimata, chiudere bene i croissant in un sacchetto di plastica per evitarne l'essiccazione.

Con la quantità di lievito segnato in ricetta, i croissant lieviteranno a temperatura ambiente (coperti con un telo di plastica) in circa 6-8 ore.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per circa 17 minuti.