



## CROISSANT ALLA SOIA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA CROISSANT

#### INGREDIENTI

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| GRANSOIA                 | g 500     |
| FARINA "FORTE"           | g 500     |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | g 150     |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100     |
| TRIAL/S                  | g 15      |
| UOVA INTERE              | g 100     |
| ACQUA                    | g 350-400 |
| LIEVITO COMPRESSO        | g 35-40   |

#### PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA | g 450 |
|-------------------------------------|-------|

#### 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 per circa 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell'80% circa.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la MARBUR con un'altra delle margarine presenti a catalogo.