



CROISSANT (FIORDIMADRE)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"
ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA
LIEVITO COMPRESSO
FIORDIMADRE

g 3000
g 250
g 2000
g 50
g 300

PREPARAZIONE

Impastare farina 00, zucchero, lievito, FIORDIMADRE e metà dell' acqua.
Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.
Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 3 ore circa.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"
ZUCCHERO SEMOLATO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
MIELE
SALE
TUORLI
ACQUA
LATTE 3.5% M.G.

g 7000
g 1250
g 250
g 175
g 175
g 500
g 1500
g 1000

PREPARAZIONE

Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero, sale, latte ed 1/3 dell'acqua.
Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.
Incorporare i tuorli ed in ultimo il burro.
Lavorare l'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Tagliare l'impasto in pezzi da kg 5 e porre in frigorifero per circa 3 ore.

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare 5 kg di pasta con 1.5 kg di burro o margarina).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altre 2 ore 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 a lievitare in cella di lievitazione a temperatura non superiore a 26°C se si utilizza il burro e a 30°C se si utilizza la margarina.

A lievitazione completata, cuocere i croissant a 180-190°C per 18-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nell'impasto croissant è possibile sostituire il burro con la margarina.