



## 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.