



## CROISSANT FRANCESI (YORK)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"

ZUCCHERO SEMOLATO

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

g 3000

g 250

g 1500

g 375

#### PREPARAZIONE

Impastare farina, zucchero e lievito con metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia.

Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 30 minuti circa.

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"

ZUCCHERO SEMOLATO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO INVERTITO

SALE

YORK

TUORLI

ACQUA

g 7000

g 1250

g 250

g 175

g 175

g 225

g 500

g 2500

#### PREPARAZIONE

Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero, ZUCCHERO INVERTITO, YORK, sale, tuorli e metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.

Incorporare il burro e lavorare l'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Far "puntare" l'impasto per 40 minuti a temperatura ambiente (20-22°C) o 25 minuti in cella di lievitazione a 30°C.

**INGREDIENTI**

MARBUR CROISSANT 20%

**COMPOSIZIONE FINALE**

Prendere l'impasto e spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarlo a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Farli lievitare in cella di lievitazione a 30°C per 90 minuti circa.

Cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

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

**PREPARAZIONE**

Q.B. Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare ogni kg di pasta con 280 grammi di margarina).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per 5 minuti prima di essere lavorato.