



## CROISSANT BRIOCHE (PANDORA)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT BRIOCHE

#### INGREDIENTI

PANDORA	g 1000
UOVA	g 100
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ACQUA - (20-24°C)	g 300-350

#### PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Arrotolare e lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 150
----------------------	-------

#### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.  
Dare 2 pieghe a 3.  
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10 minuti.

### GLASSA BRIOBIG

#### INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

#### PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.  
Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri.

Ritagliare dei triangoli del peso voluto ed arrotolarli ben stretti.

Porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica dei croissant.

Far lievitare in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

I croissant brioche possono essere lucidati con uovo o ricoperti con glassa (BRIOBIG ) e granella di zucchero.

Cuocere i croissant in forno statico a 200°C per 20 minuti circa.

### AVVERTENZE:

- Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.