



## CROISSANT 50% ( PANDORA G.S)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| PANDORA GRAN SVILUPPO    | g 5.000       |
| LIEVITO - BIRRA          | g 400         |
| FARINA - (300-320W)      | g 5.000       |
| ZUCCHERO                 | g 750         |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500         |
| SALE                     | g 60          |
| UOVA                     | g 1.000       |
| ACQUA - FREDDA           | g 3.500-3.800 |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere una omogenea.

Terminare con il burro morbido in 2 volte.

Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente coperta con un telo di nylon.

Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR CROISSANT (300 grammi per ogni chilogrammo d'impasto) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre.

Lasciare riposare la pasta coperta per 5 minuti in frigorifero.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

### PER LA SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

## COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.