



CROISSANT A LUNGA LIEVITAZIONE (PANDORA G.S.)

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO
LIEVITO
ZUCCHERO
ACQUA - FREDDA (5-10°C)

g 1.000
g 10-20
g 30
g 450-460

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Far riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 450

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della margarina platte e le pieghe (tre pieghe a tre o due a quattro).
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Porli su teglie poi in abbattitore.

A questo punto i croissant lieviteranno a temperatura ambiente (18-20°C), coperti con dei teli di plastica, in circa 8-10 ore.

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

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 190-200°C per 17-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la Marbur con un'altra margarina croissant presente nel nostro catalogo.