



CROISSANT AL FARRO

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT AL FARRO

INGREDIENTI

PAN DI FARRO	g 1000
FARINA 00 "FORTE"	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
TRIAL/S	g 30
UOVA	g 200
ACQUA	g 700-800
LIEVITO COMPRESSO	g 70-80

PREPARAZIONE

Impastare PAN DI FARRO, farina, zucchero, uova, TRIAL S, lievito con metà dell'acqua.
Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino al completo assorbimento.
Successivamente inserire il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 900
----------------------	-------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (250 grammi ogni chilogrammo d'impasto).
Dare 3 pieghe a 3.
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 5 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa. (temperatura non superiore a 26°C se si sfoglia con il burro e a 30°C se si utilizza la margarina).

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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