



CROISSANT (KRAPPEN NUCLEO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA CROISSANT

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"	g 1.000
KRAPFEN NUCLEO	g 140
ACQUA	g 270
UOVA INTERE	g 230
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50-80
LIEVITO COMPRESSO	g 40

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in piu' riprese.
Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA CROISSANT

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA	g 400
-------------------------------------	-------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.
Dare 2 pieghe a 4.
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

FARCITURA ANTE FORNO

INGREDIENTI

CHOCOLATE CHOCOLAT - O ANCHE WHITE	Q.B.
NOUGATY GIANDUIA	Q.B.
PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO	Q.B.
FARCITURA DI FRUTTA - FRUTTI DI BOSCO - O QUALSIASI ALTRO GUSTO DELLA LINEA FARCITURE DI FRUTTA	Q.B.

FARCITURA POST COTTURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM - O ALTRO GUSTO DI NOCCIOLATA	Q.B.
MARIXCREAM	Q.B.
CREMIRCA ARANCIA - O ALTRO GUSTO DI CREMIRCA	Q.B.
PASTA BITTER	Q.B.

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 e porli su teglie.

Far lievitare e cuocere a circa 180°C dopo aver pennellato i croissant con dell'uovo sbattuto.

E' possibile farcire i croissant a piacimento, sia prima che dopo cottura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la MARBUR con un'altra delle margarine presenti a catalogo.