



CROISSANT SALATI (PANDORA SALATA)

LIEVITATI SALATI - GASTRONOMICI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT SALATO

INGREDIENTI

PANDORA SALATA	g 1000
LIEVITO COMPRESSO	g 60
ACQUA - A 20°C	g 400-450

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Lasciare riposare, coperta da un telo, per 10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 250
----------------------	-------

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.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare allo spessore di circa mm 4 e ritagliare dei triangoli del peso voluto.

Arrotolarli ben stretti, iniziando dalla base verso la punta e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa (temperatura non superiore a 26°C se si utilizza il burro e a 30°C se si utilizza la margarina).

Cuocere i croissant in forno statico a 200-220°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

AVVERTENZE:

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile decorare i croissant con il DECORGRAIN prima di cuocerli.