



CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - 380-420W 0,5 P/L
ACQUA
NATUR ACTIV
ZUCCHERO SEMOLATO
UOVA INTERE

g 1000
g 500
g 60
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Porre a lievitare per 16 ore a 22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - 380-420W 0,5 P/L
YORK EVOLUTION
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
MIELE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO

g 500
g 12
g 150
g 300
g 30
g 150
g 20

PREPARAZIONE

Eeguire il secondo impasto aggiungendo alla pasta lievitata tutti gli ingredienti tranne le uova.
Aggiungere le uova poco alla volta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora, dopodiché porre in frigorifero fino al completo raffreddamento della pasta.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO - 250G PER KG D'IMPASTO

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.

Dare 2 pieghe a 4.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare 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.

Dopo aver surgelato i croissant appena formati si possono far lievitare a temperatura di 27-28°C per 8-10 ore.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con pari peso di una delle margarine piatte presenti nel nostro assortimento.