



CROISSANT AL GIANDUIA CON CROISSANT PLUS

PRODOTTO LIEVITATO PER LA PRIMA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS
LIEVITO
ACQUA - A 5-10°C
MARBUR PLATTE

g 1000
g 30-50
g 400-450
g 400

PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti, in impastatrice spirale o tuffante, fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.
Far riposare l'impasto per 5 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo di plastica.
Stendere la pasta e porre al centro la MARBUR, ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa dando prima una piega a 3 e successivamente una a 4.
Porre in frigorifero per 5 minuti.

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOUGATY GIANDUIA
GRANELLA DI NOCCIOLA
UOVA

Q.B.
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare infine la pasta allo spessore di 4-5 mm e tagliarla a forma di triangoli, farcirli al centro con NOUGATY e arrotolarli ben stretti, porli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 24°C con umidità relativa del 70% circa.

Lucidare con uovo, decorare con GRANELLA DI NOCCIOLE e cuocere a 180-200°C per 17-20 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE