



CROIMUFFIN (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROIMUFFIN

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1.000
ACQUA	g 100
LATTE	g 150
UOVA	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO COMPRESSO	g 40
SALE	g 12

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro che dovrà essere aggiunto in più riprese verso la fine dell'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 500
----------------------	-------

PREPARAZIONE

METODO DI SFOGLIATURA CON MARBUR CROISSANT:

Porre l'impasto a "puntare" in cella di lievitazione (20-24°C) per circa 30 minuti.

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Successivamente dare 1 piega a 3 e far riposare l'impasto in frigorifero per 10-15 minuti.

Procedere con le ultime 2 pieghe a 3 consecutive.

Terminata l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.

METODO DI SFOGLIATURA CON BURRO PIATTO:

Lasciare riposare la pasta per almeno 4 ore in frigorifero ben coperta (si consiglia di effettuare

l'impasto la sera, metterlo in frigorifero per poi continuare la lavorazione la mattina successiva).
Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto (deve avere una consistenza plastica e quindi si consiglia di toglierlo dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'utilizzo).
Dare 3 pieghe a 3 con un riposo di 10-15 minuti in frigo prima di ogni successiva piega.
Terminata l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigorifero.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
SCIROPPO DI ZUCCHERO - PROPORZIONE (1:1)	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli del peso di circa 80 grammi e formare i croissant.

Tagliarli a metà e porli negli appositi stampini per muffin, con la punta rivolta verso l'alto.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80% (cella di lievitazione a temperatura di 24-26°C per 180 minuti con umidità relativa del 70-80% se si sfoglia con il burro piatto).

A lievitazione raggiunta, lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-200°C per 15 minuti circa.

All'uscita dal forno lucidare con sciroppo di zucchero (1:1).

AVVERTENZE:

- i migliori risultati si ottengono cuocendo i Croimuffin prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- se si intendesse far lievitare i Croimuffin durante la notte si consiglia di ridurre la dose di lievito.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.