



## CROISSANT AI CEREALI E MIELE (PANDORA AI CEREALI)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

PANDORA AI CEREALI	g 1.000
LIEVITO - BIRRA	g 40
ACQUA - (5-10°C)	g 450-470

#### PREPARAZIONE

Impastare PANDORA AI CEREALI, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Far riposare la pasta, ben coperta per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

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

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.
-----------	------

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.
------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 3 pieghe a 3, quindi lasciare riposare in frigorifero ben coperta per 5-10 minuti.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla a forma di triangoli, farcire con la quantità necessaria (circa 10 grammi) di HONEYFILL, arrotolarli ben stretti e porli sulle teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

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

Pennellare la superficie dei croissant con uovo o acqua e decorare con DECORGRAIN.

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa.

**AVVERTENZE:** le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT, senza cambiare la ricetta.