



CROISSANT BRIOCHE (PANDORA)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT BRIOCHE

INGREDIENTI

PANDORA	g 1000
UOVA	g 100
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ACQUA - (20-24°C)	g 300-350

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 150
----------------------	-------

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.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	qb
GRANELLA DI ZUCCHERO	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri.

Ritagliare dei triangoli del peso voluto ed arrotolarli ben stretti.

Porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica dei croissant.

Far lievitare in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

I croissant brioche possono essere lucidati con uovo o ricoperti con glassa (BRIOBIG) e granella di zucchero.

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

AVVERTENZE:

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