

CROISSANT YOGURT E FRAGOLA

Dosi per 45 pezzi

Ingredienti

1. Pre-impasto

- | | | |
|----------------------------|---|-----|
| • Farina 00 w 320 p/l 0,50 | g | 200 |
| • Yogurt bianco magro 0,1% | g | 120 |
| • Lievito di birra | g | 10 |

2. Impasto

- | | | |
|--|----------|-----------|
| • Farina w 320 p/l 0,50 | g | 800 |
| • Lievito | g | 35 |
| • Purea di fragola al 10% di zucchero | g | 300 |
| • Sciroppo di fragola | g | 40 |
| • Zucchero | g | 140 |
| • Sale | g | 20 |
| • Tuorli | g | 150 |
| • Burro di Latteria Corman 82% mg – blocchi | g | 80 |
| • Yogurt bianco magro 0,1% | g | 120 |
| • Bacca di vaniglia Tahiti | g | 2 |

Burro piatto per incasso:

- | | | |
|-----------------------------------|----------|------------|
| • Corman Premior – placche | g | 600 |
|-----------------------------------|----------|------------|

Procedimento

Preparare il pre-impasto con gli ingredienti elencati. Iniziare poi l'impasto sciogliendo purea di fragola, tuorli, zucchero e sciroppo di fragola, aggiungere farina, pre-impasto, lievito e impastare per 5 minuti. Aggiungere il sale e, dopo circa 15 -18 minuti che l'impasto lavora in macchina, il burro miscelato con vaniglia e Yogurt. Fare puntare la pasta a 22 °C per 30 minuti, quindi coprirla bene con un telo di plastica e lasciarla in frigorifero per tutta la notte. L'indomani laminare la margarina a 7 mm, stenderla su 2/3 della pasta e dare la prima piega a mano, ripiegando al centro prima il lato della pasta senza margarina e poi il lato con la margarina. Dare in successione altre 2 pieghe a 3 con la sfogliatrice e fare riposare 30 minuti. Laminare a 3 mm e formare. Lievitare a 28 °C per circa 3 ore. Cuocere a 175 °C per 18 minuti, di cui i primi 14 con valvola chiusa.



#cormanitalia



© Corman Italia S.p.A.

Per info: gbmccorman@gmail.com