



CROISSANT SALATI (FROSTY)

PASTA LIEVITATA SALATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60
MARBUR CAKE 20% - MORBIDA	g 70
SALE	g 20
UOVA	g 50
ACQUA	g 400-450
FROSTY	g 15
LIEVITO COMPRESSO	g 40

PREPARAZIONE

Iniziare ad impastare, farina 00, zucchero, sale, uova, lievito e FROSTY con metà dell'acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

Successivamente mettere la MARBUR CREMA ed impastare, fino ad ottenere un impasto morbido ed asciutto.

Porre la pasta, coperta da telo, a riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 340
----------------------	-------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare ogni chilogrammo di pasta con g 200 di margarina platte croissant).

Dare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto per 5 minuti, prima di essere lavorato.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

qb

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri e tagliare dei triangoli che andranno successivamente arrotolati ben stretti.

Disporli su teglie e metterli in cella di lievitazione per 70-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, spennellare la superficie dei croissants con dell'uovo sbattuto.

Cuocere i croissant salati a 180-200°C per 15-18 minuti.