



CROISSANT SALATI (FROSTY)

PASTA LIEVITATA SALATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"

ZUCCHERO SEMOLATO

MARBUR CAKE 20% - MORBIDA

SALE

UOVA

ACQUA

FROSTY

LIEVITO COMPRESSO

g 1.000

g 60

g 70

g 20

g 50

g 400-450

g 15

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

Q.B.

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.