



CROISSANT (FIORDIMADRE)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"

ZUCCHERO SEMOLATO

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

FIORDIMADRE

g 3000

g 250

g 2000

g 50

g 300

PREPARAZIONE

Impastare farina 00, zucchero, lievito, FIORDIMADRE e metà dell' acqua.

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

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 3 ore circa.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

FARINA 00 "FORTE"

ZUCCHERO SEMOLATO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

MIELE

SALE

TUORLI

ACQUA

LATTE 3.5% M.G.

g 7000

g 1250

g 250

g 175

g 175

g 500

g 1500

g 1000

PREPARAZIONE

Impastare il primo impasto con farina, miele, zucchero, sale, latte ed 1/3 dell'acqua.

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

Incorporare i tuorli ed in ultimo il burro.

Lavorare l'impasto, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Tagliare l'impasto in pezzi da kg 5 e porre in frigorifero per circa 3 ore.

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT (sfogliare 5 kg di pasta con 1.5 kg di burro o margarina).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega, far riposare l'impasto in frigo per altre 2 ore prima di essere lavorato.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto sfogliato dal frigo, spianarlo allo spessore di circa 4 millimetri.

Tagliare la pasta in triangoli e successivamente avvolgerli ben stretti così da dare loro la classica forma dei croissant.

Disporre i croissant su teglie e metterli a lievitare in cella di lievitazione a temperatura non superiore a 26°C se si utilizza il burro e a 30°C se si utilizza la margarina.

A lievitazione completata, cuocere i croissant a 180-190°C per 18-20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nell'impasto croissant è possibile sostituire il burro con la margarina.