



CROISSANT VEGANO CON NOCCIOLATA VEGAN

CROISSANT VEGANI DAL GUSTO DELICATO E DALLA SFOGLIATURA LEGGERA E FRAGRANTE. PERFETTI PER CHI VUOLE OFFRIRE UN'ALTERNATIVA VEGETALE SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

VEGAN CROISSANT
ACQUA - FREDDA
LIEVITO
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

g 1000
g 450
g 45
g 500

PREPARAZIONE

IMPASTO

Impastare VEGAN CROISSANT, lievito e acqua fino a ottenere una pasta liscia e vellutata. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero (a 4-6°C).

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta, disporre al centro la margarina e richiudere la pasta su di essa, avvolgendola completamente. Spianare e ripiegare la pasta in tre strati (piega a tre), poi ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Quindi spianare allo spessore di circa 4 mm, tagliare a triangoli, arrotolare e disporre su teglie.

LIEVITAZIONE

Lasciare lievitare in cella per 80-90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA

Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. Si ottengono risultati ottimali cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Temperature e tempi possono essere adattati dall'operatore in base alle condizioni ambientali.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA VEGAN

Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire a piagere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN o NOCCIOLATA VEGAN.

COMPOSIZIONE FINALE

Servire farcito con NOCCIOLATA VEGAN



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF