



CROISSANT INTEGRALI (PANDORA INTEGRALE)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT INTEGRALI

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO INTEGRALE

g 1000

ACQUA

g 400-430

LIEVITO COMPRESSO

g 50

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia.

Arrotolare e lasciare riposare, coperta da un telo, per 5-10 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Porli in cella di lievitazione per 80-100 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa (temperatura non superiore a 26°C se si sfoglia con il burro e a 30°C se si utilizza la margarina).

Cuocere i croissant in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.