



## DANESI O CROISSANT ALLA MANDORLA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA CROISSANT

#### INGREDIENTI

CROISSANT PLUS	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 30-50
ACQUA - 5-10°C	g 400-450

#### PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata aggiungendo l'acqua in più riprese.  
Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA	g 400
-------------------------------------	-------

#### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso di MARBUR CROISSANT.  
Dare 1 piega a 4 ed 1 a 3.  
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

### RIPIENO ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
PASTA D'ARANCIA CANDITA	g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta allo spessore desiderato.

Formare i danesi o i croissant farcendoli con il ripieno alle mandorle.

A questo punto far lievitare a 26-28°C.

Cuocere a circa 180°C.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sfogliare l'impasto sostituendo la MARBUR con un'altra delle margarine presenti a catalogo.