



CROISSANT SFOGLIATO



INGREDIENTI

Ingredienti per il pastello

- Croi-vis Braims 1000 gr
- Lievito di birra 20/25 gr
- Acqua 400 gr
- Aroma q.b.

Ingredienti per le pieghe

- Mèlange perfetto croissant 400 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento per il pastello

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria utilizzando la foglia ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finchè l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

Procedimento per le pieghe

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogiarlo con la mèlange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°. Stendere la pasta dello spessore di circa 3 mm, formare e lasciare lievitare. Cottura a 180°C per 15 minuti circa.