

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT ISCHITANO



INGREDIENTI

IMPASTO BRIOCHE

Croi-or	1000 gr
Lievito di birra	30 gr
Mélange perfetto Gateaux	100 gr
Acqua	400 gr
Aroma brioche in emulsione	15 gr
Pasta mandarino tardivo	20 gr
Sale	5 gr

IMPASTO SFOGLIA

Leviplus	1000 gr
Acqua	500 gr
Mélange perfetto Croissant	700 gr

ASSEMBLAGGIO (RAPPORTO 1 A 3)

Pasta brioche	1500 gr
Pasta sfoglia	500 gr

ASSEMBLAGGIO (RAPPORTO 1 A 4)

Pasta brioche	1500 gr
Pasta sfoglia	375 gr

PROCEDIMENTO

IMPASTO BRIOCHE

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro e gli aromi, con foglia a media velocità per circa 12 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il burro emulsionato con gli aromi e terminare l'impasto. Lasciare riposare in cella di lievitazione a 30°C per circa 30 minuti. Estrarre l'impasto dalla cella, stenderlo e riporlo in abbattitore o in frigo a +2°C per 20/30 minuti.

IMPASTO SFOGLIA

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la Melange perfetto croissant, con foglia per circa 4 minuti a media velocità (fino ad ottenere un impasto ruvido). Lasciar riposare l'impasto per 5/10 minuti a 4°C. Incassare la Melange perfetto croissant dando 1 piega semplice e una doppia. Far riposare l'impasto per 10 minuti in frigo a +4°C. Ripetere la stessa operazione dando 1 piega semplice e una doppia.

ASSEMBLAGGIO

Stendere in dimensioni uguali la pasta sfoglia e la pasta brioche. Dare una piega semplice e riporre in frigo a +3°C per 15 minuti. Utilizzare la sfogliatrice per ottenere uno spessore di 3 mm, formare e lasciar lievitare in cella per 60/90 minuti a 30°C.

DECORAZIONE: spruzzare con doratura spray all'uovo di Eurovo prima della cottura

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: farcire con ArteCrema pasticcera e amarena