

Croissanteria e Viennoserie

CROISSANT PISTACCHIO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

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

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO VERDE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Colore verde in polvere</i>	1/2 gr
<i>Pasta pistacchio Mediterraneo</i>	140 gr
<i>Acqua</i>	380 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta verde</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a + 2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Stendere dando 3 pieghe semplici, metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta verde e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema Rio Pistacchio GLF