

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT SFOGLIATO



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 in pasta mandarino</i>	20 gr
<i>Aroma croissant in emulsione</i>	20 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 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°. Stendere la pasta dello spessore di circa 3 mm, formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa