

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT ANTICA NAPOLI



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

<i>Leviplus</i>	1000 gr
<i>Miele</i>	30 gr
<i>Lievito di birra</i>	25/30 gr
<i>Latte</i>	450 gr
<i>Aroma vaniglia in emulsione</i>	20 gr
<i>Croissant Patisser</i>	500 gr

IMPASTO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	500 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/30 gr
<i>Acqua</i>	130 gr
<i>Uova</i>	75 gr
<i>Pasta mandarino</i>	10 gr
<i>Aroma brioche in emulsione</i>	10 gr
<i>Burro o melange</i>	100 gr

PROCEDIMENTO

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto grezzo non troppo impastato 3/5 minuti, far puntare la pasta 5/10 minuti a 4°C. Incassare il croissant patissier dando 3 pieghe semplici con riposo alternato.

IMPASTO BRIOCHE

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, incorporare il burro o la melange, terminare l'impasto dopo averlo assorbito del tutto. Fare puntare la pasta per 35/40 minuti 27/30°C.

PER LA COMPOSIZIONE

(Rapporto della pasta 70% Impasto leviplus 30% Brioche). Stendere la pasta brioche e sovrapporre la pasta leviplus incassata e laminata, riporre in sfogliatrice, portare ad uno spessore di 3/4 mm formare e fare lievitare per 60/90 minuti circa.

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

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema pasticcera, amarascata gold