

Croissanteria e Viennioserie

GIRELLA AI CEREALI CON UVETTA E ARANCIO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

Waldkorn croissant	1000 gr
Lievito di birra	20/25 gr
Acqua fredda	400 gr
Pasta mandarino	20 gr
Miele	40 gr

PER LE PIEGHE

Mélange Perfetto croissant	350 gr
----------------------------	--------

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Impastare Waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio, o fino la formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la mèleange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta ad uno spessore di 4 mm spalmare un strato sottile di crema pasticcera, cospargere cubetti d'arancio 6x6 mm di frutta Giuso e uvetta australiana 6 corone, arrotolare su se stesso a forma di girella dando un diametro di 4-5 cm circa. Tagliare quindi in dischi di circa 2 cm di spessore. Fare lievitare.

DECORAZIONE

Spruzzare la girella con la doratura Spray all'uovo Eurovo, decorare con Waldkorn Dekor

COTTURA

170°C per 15/18 minuti.