



## Croissant Pronto Forno



Ricetta per la produzione di Croissant Pronto Forno.

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"  
Zucchero  
Grasso vegetale (palma)  
Tuorlo d'uovo in polvere  
Latte intero in polvere  
Sale  
Emulsionante: E472(e)  
Aromi naturali  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

Bondolce S 1000 g  
Acqua 380 g  
MTGELO 50 g  
Lievito 30 g  
  
Burro/ Margarina 400 g  
(per laminazione)

### Procedimento

Impastare gli ingredienti tranne la margarina o il burro fino ad ottenere un impasto asciutto.  
Lasciar riposare coperto da un telo per 8/10 minuti.  
Stendere la pasta porre al centro il burro/margarina da laminazione.  
Ripiegarla su se stessa in modo da avvolgerla.  
Dare 2 pieghe a 3 (piega semplice).  
Lasciar riposare 10 minuti.  
Completare con 1 piega a 3 (piega semplice).  
Procedere con la formatura dei croissant  
Mettere a lievitare su teglia per 2/3 ore fino a triplicazione del volume.  
Bagnare la superficie con acqua o soluzione di acqua e zucchero  
Porre in abbattitore preraffreddato a -40 °C.  
Far scongelare per 1 ora a temperatura ambiente  
Cuocere a 180/185 °C in forno rotativo/ventilato per circa 20 minuti.