



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.