



Croissant Congelato da Lievitare



Ricetta per la produzione di Croissant congelati da Lievitare.

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 30 g
Lievito 30 g

Burro/ Margarina 500 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
Bagnare la superficie con acqua o soluzione di acqua e zucchero
Porre in abbattitore preraffreddato a -40 °C.
Far lievitare per 4/5 ore a 28/30° C con 85% di umidità.
Cuocere a 180/185 °C in forno rotativo/ventilato per circa 20 minuti.