



Grandi
lievitati

SENZA
EMULSIONANTI



CROISSANT



GRANDI LIEVITATI	600 gr
Farina di media forza (tipo 193s)	1400 gr
Acqua	550 gr
Zucchero	200 gr
Burro	200 gr
Uova intere	380 gr
Lievito di birra fresco	60 gr
Sale	30 gr
Burro (per incasso)	1000 gr
Aromi	q.b.

- Impastare gli ingredienti avendo cura di ottenere una temperatura dell'impasto di circa 20-23°C
- Far lievitare per 30'-60'
- Stazionare il prodotto a + 4°C da un min. di 5 h a un max. di 18 h
- Procedere con la sfogliatura e l'incasso del burro
- Formare i croissant e farli lievitare a una temperatura di 22-26°C (metodo francese)
- Procedere alla cottura (tempi e temperatura dipendono dalla pezzatura e dal tipo di forno utilizzato)

Questo procedimento risparmia il tempo di un preimpasto o di una biga e assicura inoltre una tenuta eccezionale e duratura in stoccaggio.



www.molinopn.com