



Linea preparati per pasticceria

KRAPFEN NUCLEO



Croissant (krapfen nucleo)

Farina	g 1.000
KRAPFEN NUCLEO	g 140
Acqua	g 270
Uova intere	g 230
Burro o margarina crema	g 80
Zucchero	g 50-80
Lievito di birra	g 40
Margarina platte croissant	g 400

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata; è opportuno aggiungere l'acqua in piu' riprese. Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Dare le pieghe (consigliamo 2 a 4). Lasciar riposare per 5 minuti quindi laminare la pasta e formare i croissant come d'abitudine. A questo punto far lievitare e cuocere a circa 180°C. Farcire i croissant con CHOCOLATE, NOUGATY GIANDUIA, PASSATA DI ALBICOCCA "ORO" o con tutti i tipi di FARCITURE DI FRUTTA ante-forno oppure con NOCCIOLATA, MARIXCREM, CREMIRCA o PASTA BITTER dopo la cottura.

Avvertenze:

- lavorando in ambienti caldi o con impastatrici del tipo a spirale o planetarie è consigliabile aggiungere il lievito verso la fine dell'impasto.
- è possibile porre in abbattitore i croissant appena formati per poi decongelarli e,

una volta lievitati, cuocerli successivamente.

- è possibile effettuare l'impasto la sera e porlo in frigorifero per poi dare le pieghe la mattina successiva.