

**irca****Linea creme****CHOCOLAKE CHOCOLAT**

croissant ai cereali

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g 1.000
DECORGRAIN	g 150
Lievito	g 40
Acqua a 15°C	g 450-480
Margarina platte croissant	g 400

IMPASTO: impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, DECORGRAIN, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C). **PROCEDIMENTO:** stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciare riposare per 5 minuti. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa. Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

COTTURA: cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo. I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con confettura di frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOLAKE CHOCOLAT e le speciali BARRETTE di cioccolato.

AVVERTENZE: le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.