



Linea preparati per crema pasticceria PERFECTA



croissant o fagottini alla crema (pandora g.s.)

RICETTA CREMA

PERFECTA oppure EMILY CREAM	g 450
Acqua	g 1.000

Aggiungere PERFECTA od EMILY CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

RICETTA CROISSANT-FAGOTTINI

PANDORA GRANDE SVILUPPO	g 1.000
Lievito	g 40
Acqua fredda (5°C)	g 400-450
Margarina platte croissant	g 400

IMPASTO: impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, 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 e ripiegare su se stessa la pasta in quattro strati; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 5 minuti. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla nelle forme desiderate, depositare 6-10 grammi di crema precedentemente ottenuta con PERFECTA od EMILY CREAM, arrotolare i

croissant o chiudere bene i fagottini e porli sulle teglie. LIEVITAZIONE: mettere 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 a 190-200°C per 17-20 minuti, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

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.