

**irca****Linea preparati per pasticceria****PANDORA**

Croissant ai cereali (Pandora ai Cereali)

PANDORA AI CEREALI	g 1.000
Lievito	g 40
Acqua	g 450-470
Margarina platte croissant	g 400

**IMPASTO:** impastare PANDORA AI CEREALI, 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 le nostre CONFETTURE DI FRUTTA; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOLATE 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.