



Linea creme idrate

HONEYFILL



Croissant ai cereali e miele

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, farcire con la quantità necessaria (circa 10 grammi) di HONEYFILL, 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.

DECORAZIONE: pennellare la superficie dei croissant con uovo o acqua e decorare con DECORGRAIN.

COTTURA: cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa.

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.