

SUPERKOMPLET - Croissant

KOMPLET SUPERKOMPLET

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	450 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.500 g

Per sfogliare

Margarina	400 g
Totale Per sfogliare	400 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina (o il burro) fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungere eventualmente aromi a piacere.

Temperatura impasto: 24-26°C Riposo: 15 minuti

Stendere, formare e disporre su teglia. Far lievitare 60 min. circa a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere

Cottura: Forno Rotor 175°C per 18 min. circa - statico: 190°C

Variante PRONTOFORNO: seguire le modalità sopra indicate sino al punto "lucidare a piacere".

Proseguire, abbattendo i Croissant, portandoli ad una temperatura interna di -18°C. Stoccare in conservatore a -18°C.

Al fabbisogno, estrarre i Croissant dal conservatore, posizionare su teglia per 10 minuti prima della cottura, scongelandoli leggermente.

Cottura: Forno Rotor 170°C per 20 min. circa. Statico 190°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com