

SUPERKOMPLET - Cornetto Bella Italia

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	330 g
Uova	200 g
Zucchero	70 g
Lievito di Birra	35 g
Burro/Margarina	40 g
Aromi a piacere	0 g
Burro per sfogliare	275 g
Totale	1.950 g

Lavorazione:

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungervi poi il burro/margarina in ricetta completando l'impasto. Portare l'impasto all'altezza di 5 cm e farlo riposare in frigorifero a +5°C per 14-16 ore. Sfogliare con la margarina dando 3 pieghe a 3, lasciando riposare per 10 min. ca. l'impasto prima di dare la terza piega. Stendere e formare. Disporre i croissant su teglia, far lievitare a 30 °C con il 70% di umidità relativa per 1 ora e 30 / 2 ca.

Cottura: 185°C per 18 minuti circa forno rotor.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com