

SUPERKOMPLET- Croissant con LIEVITOP

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina tipo "0" 360 W	500 g
Acqua	600 g
Uova	100 g
Zucchero	150 g
LIEVITOP	50 g
Sale	8 g
Aromi a piacere	10 g
Totale	2.418 g

Per sfogliare

Margarina Platte/Burro Piatto	700 g
Totale Per sfogliare	700 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la margarina per sfogliare fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 24-26°C

Far puntare per 30 minuti a 30°C

Lasciar riposare in frigorifero a +5°C per 14-16 ore

Sfogliare con burro/margarina dando 1 piega a 2 su tavolo e 2 a 3 su sfogliatrice.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare

Disporre i croissant su teglia, far lievitare a 30 °C con il 70% di umidità relativa per 4 ore ca.

Cottura: 180°C per 20 minuti circa forno rotor.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com