



CROFFLE

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	40 - 60 g
Aromi a piacere	q.b.

Per sfogliare

Burro o margarina	300-400 g
-------------------	-----------

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C.

Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a quattro, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C per 50 min. ca. U.R. 70%

Una volta completamente lievitati, abbattere i Croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C.

Stoccare in conservatore.

Al momento della cottura su piastra, estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa. Decorare e farcire a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!