

D118 | CROISSANT CON NOIR

INGREDIENTI

Farina croissant	1400 g
Farina primamacina Noir	600 g
Latte	1000 g
Burro	300 g
Zucchero	300 g
Lievito di birra	60 g
Sale	40 g
Burro per sfogliare	1000 g



LINEA PASTICCERIA
CROISSANT

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Dividere l'impasto in due pastoni e lasciare a temperatura ambiente per 60 minuti.

Schiacciare gli impasti, posizzionarli in una teglia ed abbattere in positivo.

Riporre in frigo a 4°C fino al giorno successivo.

Su entrambi i pastoni incassare 500 gr burro ed eseguire una piega a 4 ed una piega a 3.

Far riposare in frigo almeno 30 minuti.

Laminare a uno spessore di 4mm.

Tagliare dei triangoli con base 8 cm per 28 cm di altezza e arrotolare.

Far lievitare a 26°C per 3 / 4 ore.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 20 minuti.