

CROISSANT VEGANO



CROISSANT VEGANO

Ingredienti

VEGAN CROISSANT

g 1000

Acqua fredda

g 450

Lievito compresso

g 45

EYLEN CROISSANT/ SFOGLIA

oppure KASTLE CROISSANT

g 500

Procedimento

IMPASTO: impastare VEGAN CROISSANT, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura da frigorifero (4-6°).

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero; quindi spianare allo spessore di circa 4 millimetri, tagliare a forma di triangoli, arrotolarli e porli su teglie.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA: cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire a piacere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEG o NOCCIOLATA VEG.