

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Croissant al Burro

Preparare in casa dei croissant è una esperienza unica che però richiede maestria. Bisogna impastare, sfogliare l'impasto con burro o margarina per croissant, aspettare che i croissant lievino al punto giusto per poi cuocerli. Ma la soddisfazione ed il piacere di mangiare dei croissant fragranti fatti con le proprie mani è impagabile. Con questo preparato l'impasto e la lievitazione sono garantiti.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero, **burro** in polvere (3,5%), **latte** scremato in polvere, glutine di **frumento**, **tuorlo** in polvere, sale, sciroppo di glucosio, emulsionanti (E472e, E471), aromi, stabilizzante (E451i), colorante (beta carotene), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).

Il prodotto può contenere tracce di **frutta a guscio**, **soia** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	7-8	15	30
Acqua (circa)	120	250	500
Burro o margarina per croissant	75	150	300

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

I dosaggi con lievito di birra disidratato (secco) anziché con lievito di birra fresco sono:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	3	6	12

**Preparazione:** Impastare il preparato con il lievito e l'acqua (meglio tiepida se la temperatura ambiente è al di sotto dei 24/25° C) per diversi minuti finché la pasta diventi bella elastica. Appallottolare e lasciare a riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta (circa 1-2 cm) a forma di rettangolo (il lato lungo più del doppio del lato corto). A parte spianare del burro (leggermente ammorbidito) fino a farne un quadrato dello stesso spessore della pasta. Appoggiare il burro sull'impasto già steso e chiuderlo con i bordi poi stendere a circa 1 cm con il mattarello.

Dare una piega da 3 e stendere nuovamente ad uno spessore di 1 cm. Ancora, dare una piega da 4 e stendere come in precedenza. Lasciare l'impasto a riposare qualche minuto coperto con un telo di plastica e stendere allo spessore definitivo di 5-6 mm.

Tagliare dei triangoli allungati, arrotolarli e piegare gli estremi del croissant nella sua forma tipica. Mettere a lievitare sulla teglia rivestita con carta da forno (la punta del triangolo deve cadere sotto il croissant, schiacciateli anche un po' con la mano) e coprire con un telo di plastica. Il tempo di lievitazione dipende dalla temperatura di lievitazione e può variare da 2 ore (28/30° C) a 8/10 ore 20/22° C (per suggerimenti leggi i consigli sulla lievitazione nel nostro sito web). Come esempio vedi lo schema grafico nella pagina seguente.

Lucidare con uova e cuocere a circa 200 °C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1562 Kj 376 Kcal
Grassi	5,8 g
- di cui acidi grassi saturi	3,8 g
Carboidrati	62,0 g
- di cui zuccheri	11,5 g
Fibre	2,3 g
Proteine	15,7 g
Sale	1,05 g

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

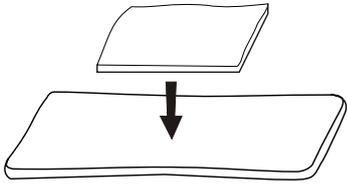
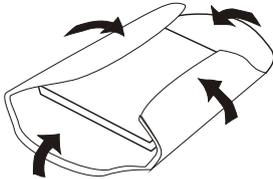
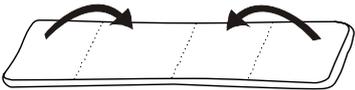
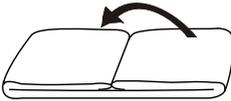
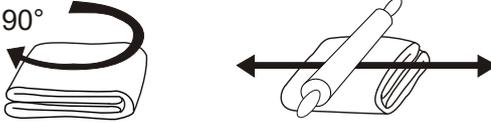
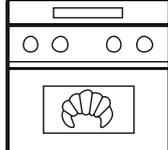
Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

<p><b>Mettere il burro (spianato) sull'impasto (steso)</b></p> 		<p><b>Ricoprire con i bordi</b></p> 	
<p><b>Stendere con il mattarello</b></p> 		<p><b>Impasto 1 cm</b></p> 	
<p><b>Piega da 3</b></p> 			
<p><b>Girare verso e stendere</b></p> 		<p><b>Impasto 1 cm</b></p> 	
<p><b>Piega da 4</b></p> 			
<p><b>Girare verso e stendere</b></p> 		<p><b>Impasto finale 5-6 mm</b></p> 	
<p><b>Tagliare</b></p> 		<p><b>Arrotolare</b></p> 	
		<p><b>Lievitare</b></p> 	
		<p><b>Infornare</b></p> 	

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060