



Ricetta di Ivo Corsini

CROISSANT

INGREDIENTI

g.	1000	farina Croissant "Le Sinfonie"
g.	500	acqua
g.	100	panna fresca
g.	40	lievito compresso
g.	20	sale
g.	120	zucchero
g.	600	burro per sfogliare

PROCEDIMENTO

Iniziare l'impasto con farina, acqua, panna e lievito. A metà impasto aggiungere il sale e lo zucchero.

Metodo cottura in giornata: lasciare lievitare 1 ora a 26°C. stendere l'impasto e passarlo al freddo a 5°C per circa 60 minuti

Metodo cottura giorno seguente: terminato l'impasto passarlo al freddo a 4°C per dodici ore.

Sfogliare l'impasto dando due giri semplici, passare al freddo a 4°C per circa 30 minuti poi dare il terzo giro e porre nuovamente a 4°C per 60 minuti. In alternativa dare una piega a 4 e una a tre, porre a 4°C per 20 minuti. Stendere la pasta a uno spessore di 3 mm tagliare, formare porre su teglie e dorare.

Far lievitare a 25°C per 100/120 minuti, dorare nuovamente e far cuocere per 15/16 minuti a 210°C.