

# DELICROISSANT

PACKAGING

sacco da  
10 Kg



**Codice: DEP040010030**

Per le sue caratteristiche di grande versatilità e garanzia di successo deliccroissant è il partner ideale in pasticceria, consentendo di realizzare paste lievitate leggere e gustose. L'aggiunta di semplici ingredienti e croissants, brioches e krapfen non sono mai stati così facili da realizzare.

## → CROISSANTS



### INGREDIENTI



DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
ACQUA	350 GR
UOVA	150 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO/MARGARINA PLATTE	350 GR

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, temperatura 26/28°C, lasciar riposare per 20/30 minuti, stendere il composto ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con 3 pieghe da tre o 4 da quattro. Lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°C, cuocere in forno preriscaldato 170/180°C per 20/24 minuti.

## → CROISSANT TUTTO BURRO



### INGREDIENTI



DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
ACQUA	200 GR
UOVA INTERE	250 GR
BURRO	100 GR
LIEVITO DI BIRRA	10 GR

Impastare Delicroissant, lievito, acqua e uova fino ad ottenere un composto omogeneo, unire il burro morbido e lasciare assorbire. Lasciare riposare in frigorifero per 12/14 ore. Riprendere l'impasto e laminare con 250 grammi di burro piatto per ogni kilogrammo di impasto finito (400 grammi per ogni kg di Delicroissant). Intervallare riposi di 30 minuti tra ogni piega. Stendere dello spessore desiderato, tagliare e formare i croissants. Per un Croissant ben sfogliato si consigliano una piega da tre e una da quattro. Lievitare a 28/30 °C con 80% UM per circa 3h. Cuocere in forno preriscaldato 170/180°C per 15/20 minuti.

Per un croissant moderno e accattivante e possibile sovrapporre all'impasto prima dell'ultima stesura una pasta matta composta da farina, burro, acqua, sale, cacao o colorante.

## → BRIOCHES

### INGREDIENTI



DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
LATTE	400 GR
UOVA	100 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO	100 GR

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio quindi incorporare la materia grassa, temperatura 26/28°C, lasciar riposare per 20/30 minuti, formare le brioches, lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°C, cuocere in forno preriscaldato 180/200°C per 18/20 minuti. E possibile arricchire il prodotto con uvetta o gocce di cioccolato.

## → BOMBOLONI (CIAMBELLE)

### INGREDIENTI



DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
ACQUA O LATTE	300 GR
UOVA	200 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO/MARGARINA	50 GR



Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, temperatura 26/28°C, lasciar riposare per 20/30 minuti, stendere l'impasto ottenuto e stampare i bomboloni (o ciambelle) della dimensione desiderata, lasciar lievitare a 28/30°C, friggere in olio ben caldo. Farcire a piacere.

## → KRAPFEN AL FORNO



### INGREDIENTI



DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
YOGURT	300 GR
UOVA	200 GR
BURRO/MARGARINA	100 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR

In una ciotola a parte mettere lo yogurt e il lievito, lasciar fermentare 20 minuti circa, impastare in planetaria Deliccroissant, le uova e lo yogurt restante fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Aggiungere in seguito il burro, temperatura 26/28°C, lasciar riposare per 20 minuti. Formare delle palline, lasciar lievitare a 28/30°C per 60 minuti nelle apposite teglie sagomate. Cuocere a 220°C per 12/15 minuti, a cottura ultimata pennellare con burro fuso e passare nello zucchero semolato. Farcire a piacere.

## → MARITOZZI

### RICETTA



DELICROISSANT	1000 GR
LATTE	300 GR
UVETTA	300 GR
UOVA	100 GR
BURRO/MARGARINA	100 GR
ZUCCHERO	100 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR

In una ciotola a parte mettere il latte a 30°C, il lievito e 20 gr di zucchero, lasciar fermentare 20 minuti circa, impastare in planetaria Deliccroissant, le uova e il latte fermentato fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Aggiungere in seguito lo zucchero restante, successivamente il burro, temperatura 26/28°C, lasciar riposare per 20 minuti. Formare dei filoncini, lasciar lievitare a 28/30°C per 60 minuti. Cuocere a 220°C per 12/15 minuti, a cottura ultimata glassare con una soluzione di albume e zucchero a velo. Far asciugare in forno la glassa alcuni minuti.