

CENTRO SPORTIVO PIEVE – APS

Cumiana





Croissant e biscotti da inzuppo



Tutor
Claudio Fiori Severino

Il corso ha l'obiettivo di spiegare le tecniche principali per impastare i biscotti e croissant e le varie procedure.

Dopo l'impasto il prodotto dovrà riposare in frigorifero per 3/4 ore in modo che si possa stendere per formare i biscotti e i croissant.

PLANETARIA



ACCESSORI



ATTREZZATURA NECESSARIA



INTEGLIAMENTO PER LA COTTURA



FASI DI LAVORAZIONE DEI BISCOTTI

- 1) Amalgamare Zucchero, burro, vaniglia e miele per rendere il composto morbido come una “pomata”
- 2) Aggiungere uova e latte (poco alla volta)
- 3) Aggiungere farina, lievito e sale il tutto setacciato per evitare grumi.
- 4) Fare riposare in frigo per 3/4 ore.

Novellini

Farina, Zucchero, burro, miele, latte, lievito, sale, aromi.

Casarecci

Farina, Zucchero, burro, miele, **uova**, latte, lievito, sale, aromi.

I biscotti dovranno essere cotti alla temperatura di 180/200^ in modalità statica per il tempo necessario fino alla loro doratura.

Il termine «biscotto» significa cotto due volte

INGREDIENTI DEI CROISSANT

- **FARINA** (derivato dal grano)
- **ACQUA**
- **SALE**
- **LIEVITO DI BIRRA**
(enzimi saccaromiceti che permettono la lievitazione del prodotto)

- **UOVA**
- **ZUCCHERO**
- **BURRO**
- **MARMELLATA A PIACERE**
- **CREMA PASTICCIERA**
- **CIOCCOLATO**
- **LATTE**

1 . BIGA

Impasto di farina con poca acqua e lievito che si fa lievitare circa 10 ore prima del processo di produzione delle brioches.

2. PROCEDURA PER LA PRODUZIONE

Alla BIGA si aggiungono gli ingredienti necessari per la produzione dei croissant (farina, acqua, burro, uova, zucchero, sale e lievito). Si procede ad impastare sino a quando l'impasto risulti omogeneo, lucido e liscio.

PIEGATURA A 4 DEI CROISSANT

Dopo aver effettuato l'impasto e fatto riposare una notte in frigo si procede alla piegatura a 4 che viene svolta in questo modo:

- Avvolgere un panetto di burro nella pastella, fare riposare per il tempo necessario in frigo (un quarto d'ora) per poi stenderlo e dare la prima piega a 4.
- Rimettere in frigo e fare nuovamente riposare un mezz'ora e stendere l'impasto per dare la seconda piega a 4.
- Fare riposare piu' volte in frigo continuando a stendere l'impasto fino al raggiungimento dello spessore necessario per porzionare i croissant.

LIEVITAZIONE

dopo aver formato i croissant si procede alla lievitazione per arrivare all'infornamento, che avviene in tempi diversi a seconda della massa e della quantità di lievito all'interno dell'impasto e anche dalla temperatura dei locali.

Infornare a 190/200° con forno statico fino al raggiungimento della doratura.