



# CROISSANT SFOGLIATO

OFFICINA ENERGETICA - ARTE BIANCA

La farina è l'elemento fondamentale di ogni impasto, quindi la sua selezione è importantissima.

Per questo tipo di impasto, che rientra nella categoria dei “piccoli lievitati”, non è necessaria una farina eccessivamente forte (la gamma Panettone - Grandi Lievitati) ma basta una farina che rientra nelle categoria medio/forte.

Ovvero:

TIPO DI MACINAZIONE A CILINDRI
tipo 00
tipo 0
Farina specifica denominata “per croissant”
Farina che abbia un tenore proteico pari a 13 gr o superiore
Farina che abbia una forza di 300/330 W

## L'IMPASTO CROISSANT

Una volta selezionata la mia farina procedo con la creazione dell'impasto che, per un'ottima resa è consigliato l'uso di un'impastatrice. L'ordine degli ingredienti è quello di inserimento. Vi metto anche un'opzione nel caso vogliate inserire una farina macinata a pietra in questo impasto.

INGREDIENTI	QUANTITÀ	% SULLA FARINA	MOTIVO
Farina (vedi sopra)	500 gr	100% sul tot. delle farine	Farina che mi permette la tenuta, struttura e sofficità dell'impasto
<b>Farina macinata a pietra</b>  <b>Questa farina è facoltativa e va tolta dai 500 gr di quella descritta sopra. Quindi saranno 450 gr Tipo 0 e 50 gr Macinata a pietra</b>	50 gr su 500 gr	10% sul tot. delle farine	Farina che mi permette di inserire nell'impasto una parte nutriente. Questa farina è facoltativa e rischia di rendere il vostro impasto meno soffice.
Acqua	240 gr	48%	Posso mettere al posto dell'acqua del latte intero (o vegetale). Quello intero mi rende l'impasto più grasso e saporito, evitando di inserire il latte in polvere che ha il solo scopo di dare sapore.
Lievito di Birra Fresco	10 gr	2%	Il lievito può risultare eccessivo ma devo ragionare che l'impasto deve maturare in frigo per molte ore, formarlo (quindi sgonfiarlo) e farlo successivamente lievitare.
Zucchero	60 gr	12%	Lo zucchero può essere sciolto nell'acqua ed inserito assieme ad essa
Sale	7 gr	1,5%	Il sale inseritelo prima del burro in maniera da irrigidire la maglia glutinica per rendere ottimale l'inserimento del burro
Burro Bavarese	30 gr	6%	Il burro migliore, va inserito leggermente morbido ma non a pomata. Sempre un po alla volta
Aromi	1 cucchiaino Rum Pasta di arancio qb Vaniglia qb Zeste di limone o arancia  (intesi come uno di questi)		Hanno in compito di dare il vostro carattere e segno distintivo all'impasto, sono facoltativi. Nel caso inseriste questi aromi può essere necessario un inserimento di 10 gr di latte.

Mentre preparo l'impasto creo anche la lastra di burro per l'incasso. Il peso di questa lastra deve essere il 50% sul totale della farina, quindi se uso 500 gr di farina dovrò creare una lastra di burro "plastico" di 250 gr. Se uso 1000 gr di farina farò una lastra da 500 gr. Quindi procedo nel seguente metodo.

La lastra di burro è composta dal 20% di farina e 80% burro, quindi sul peso totale della lastra (250 gr nel nostro caso) faccio:

$250 \text{ gr} \times 20\% = 50 \text{ grammi}$  ovvero la farina

$250 \text{ gr} \times 80\% = 200 \text{ grammi}$  ovvero il burro bavarese

## CROISSANT SFOGLIATO

250 gr Burro per Sfogliare

si crea con

50 gr Farina + 200 gr Burro Bavarese

ovvero 20% Farina e 80% Burro

Si calcola la quantità di Burro per Sfogliare in percentuale:

50% sulla Quantità della Farina

Ammorbidisco il burro e lo impasto con la farina, metto degli aromi a piacere. Mi preparo la casetta con la carta forno e lo adagio nel quadrato fatto.

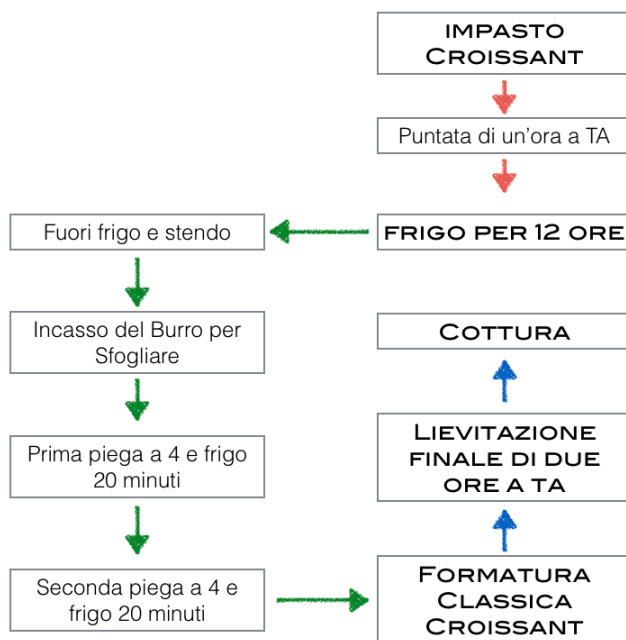
Appiattisco con mattarello e metto in frigo fino al giorno dopo.

Una volta formato l'impasto seguo lo schema elencato di seguito.

<b>PASSAGGIO</b>	<b>MOTIVO</b>
<b>Impasto finito</b>	La consistenza sarà morbido ma rigido
<b>Puntata di 30 minuti - 1 ora a temperatura ambiente</b>	Questo passaggio fondamentale permette l'avvio della lievitazione dell'impasto. Logicamente più la temperatura ambiente è alta e meno tempo ci vorrà. Più l'impasto è caldo e meno ci vorrà. Logicamente vale il contrario in caso di temperatura fredde, per questo vedete la differenza tra mezz'ora e un'ora.
<b>Metto l'impasto in frigo per 12 ore</b>	Questo è il passaggio della maturazione in frigo, ovvero vado a degradare la farina per rendere un prodotto leggero e digeribile. Se tiro fuori prima delle 12 ore avrò una lievitazione finale più lunga. Se dopo le 12 sarà più corta ma lo sconsiglio in quanto rischio di destrutturare troppo l'impasto e farà fatica a ripartire dopo la formatura.
<b>Tiro fuori l'impasto dal frigo e lascio stemperare</b>	Stesso discorso, può volerci mezz'ora come un'ora. Se ho fretta posso ridurre questo passaggio a venti minuti. L'importante è non formarlo da frigo in quanto rischio di strappare la maglia glutinica.
<b>Stesa dell'impasto con mattarello su tagliere</b>	Stendo l'impasto con il mattarello finì a formare un rettangolo dove la lastra di burro sia contenuta. Totalmente in altezza, facendo sì che le pieghe chiudano l'impasto in larghezza.
<b>Incasso della lastra di burro</b>	Adagio la lastra di burro sull'impasto e completo l'incasso chiudendo i due lati al centro. Picchietto con il mattarello in maniera da inserire meglio il burro.
<b>Prima piega a 4</b>	Una volta sistemato il burro, piego un terzo da sopra e due terzi da sotto. Una volta fatto questo ripiego l'impasto, metto in un sacchetto e in frigo per 30 minuti o congelatore per 15 minuti.
<b>Primo riposo in frigo</b>	Questo passaggio ha il compito di raffreddare e rapprendere il burro.
<b>Seconda piega a 4</b>	Tiro fuori l'impasto e stendo con mattarello fino ad allungarlo. una volta fatto ciò piego l'impasto portando al centro i due lati lunghi e ripiego ancora su se stesso. Fatto ciò metto il frigo per il secondo passaggio (tempistiche uguali al primo)
<b>Secondo riposo in frigo</b>	Questo passaggio ha il compito di raffreddare e rapprendere il burro.
<b>Stesura finale</b>	Stendo l'impasto fino ad ottenere un rettangolo sottile, da questo comincio a tagliare e formare dei triangoli che saranno la base dei miei croissant.
<b>Formatura</b>	Posso formare croissant, sfoglie classiche, ciambelline e tutto quello che voglio.

PASSAGGIO	MOTIVO
<b>Lievitazione Finale</b>	Passaggio importantissimo in quanto ha il compito di far ripartire l'impasto per la lievitazione finale che precede la cottura. Può variare da tanti fattori che sono: la temperatura dell'impasto e dell'ambiente. Ricordatevi sempre che è meglio giovane che troppo avanti. Le tempistiche sono dalle 2 alle 4 ore a temperatura ambiente intesa come 24 gradi in su.
<b>Cottura</b>	Dipende essenzialmente dalla pezzatura fatta in precedenza. Il forno deve essere preriscaldato a 180 gradi statico e il tempo di cottura varia tra i 15 minuti per pezzature piccole fino ai 40 minuti per le trecce (per quest'ultime la temperatura deve essere più bassa, 170 gradi circa).

Diagramma e schema di gestione dell'impasto:



## L'IMPASTO CORNETTO

Una volta selezionata la mia farina procedo con la creazione dell'impasto che, per un'ottima resa è consigliato l'uso di un'impastatrice. L'ordine degli ingredienti è quello di inserimento. Vi metto anche un'opzione nel caso vogliate inserire una farina macinata a pietra in questo impasto. Una volta eseguito l'impasto vale la stessa metodologia di lavoro del Croissant.

INGREDIENTI	QUANTITÀ	% SULLA FARINA	MOTIVO
Farina (vedi sopra)	500 gr	100% sul tot. delle farine	Farina che mi permette la tenuta, struttura e sofficità dell'impasto
<b>Farina macinata a pietra</b>  <b>Questa farina è facoltativa e va tolta dai 500 gr di quella descritta sopra. Quindi saranno 450 gr Tipo 0 e 50 gr Macinata a pietra</b>	50 gr su 500 gr	10% sul tot. delle farine	Farina che mi permette di inserire nell'impasto una parte nutriente. Questa farina è facoltativa e rischia di rendere il vostro impasto meno soffice.
Latte	200 gr	40%	Posso mettere al posto dell'acqua del latte intero (o vegetale). Quello intero mi rende l'impasto più grasso e saporito, evitando di inserire il latte in polvere che ha il solo scopo di dare sapore.
Uova intere	150 gr	circa 3 uova	Aiutano a compensare la parte liquida dell'impasto dando molta sofficità, vanno messe una per volta
Lievito di Birra Fresco	10 gr	2%	Il lievito può risultare eccessivo ma devo ragionare che l'impasto deve maturare in frigo per molte ore, formarlo (quindi sgonfiarlo) e farlo successivamente lievitare.
Zucchero	100 gr	20%	Lo zucchero può essere sciolto nell'acqua ed inserito assieme ad essa
Sale	10 gr	2%	Il sale inseritelo prima del burro in maniera da irrigidire la maglia glutinica per rendere ottimale l'inserimento del burro
Burro Bavarese	100 gr	25%	Il burro migliore, va inserito leggermente morbido ma non a pomata. Sempre un po alla volta

INGREDIENTI	QUANTITÀ	% SULLA FARINA	MOTIVO
Aromi	75 gr pasta arancio		Hanno in compito di dare il vostro carattere e segno distintivo all'impasto, sono facoltativi. Nel caso inseriste questi aromi può essere necessario un inserimento di 10 gr di latte.

Gianluca Fonsato

[giafons@gmail.com](mailto:giafons@gmail.com)

3486605786

[www.officinadigianluca.it](http://www.officinadigianluca.it)

grazie a tutti