

**irca****Línea preparados para pastelería****DOLCE FORNO**

Cruasán método directo

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 1.100
Agua	g 200
Mantequilla o margarina crema	g 100
Levadura	g 60
Sal	g 10
Huevos enteros	g 200
Azúcar	g 30-50
Margarina platte croissant	g 500

Amasar todos los ingredientes con excepción de la margarina platte croissant, hasta obtener una masa de textura lisa y seca. Leudar a 30-32°C durante 60-70 minutos. Extender la masa, poner en el centro la margarina platte y doblar la masa sobre esta última para envolverla por completo. Extender el hojaldre obtenido y doblarlo en tres capas; volver a repetir otra vez este proceso para obtener en total dos pliegues de tres; dejar reposar durante 10-15 minutos. Por último extender con un espesor de 4 mm, cortar en triángulos y formar los cruasanes. Poner en cámara de fermentación a 28-30°C durante 150-180 minutos con una tasa de humedad relativa del 70-80%. Abrillantar con huevo batido y cocer a 180-200°C durante 18-20 minutos.

Para obtener resultados mejores es mejor cocer los cruasanes antes de que la fermentación haya culminado. Es también posible modificar la elaboración preparando la masa por la noche, guardarla en la nevera y volver a trabajarla la mañana siguiente.