

# MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

**MP5-1015**

CATEGORIA:

**Pasticceria lievitata**

Ricetta realizzata  
in collaborazione con:

**Luca Borgioli**



Campione mondiale 2020 per  
il "Miglior Panettone innovativo  
del mondo"

## CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA



Foto a scopo esemplificativo

### INGREDIENTI:

Farina W380-400	4 kg
Acqua	1.760 g
<b>Materpro P5</b>	240 g
Burro 82% m.g.	350 g
Lievito di Birra Fresco	120 g
Zucchero	500 g
Sale	80 g
Burro piatto per incasso 82% mg placche	2.000 g
Totale	9,050 Kg

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti, fatta eccezione per il sale, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare il sale.

Lasciar puntare 20 minuti a 26° gradi e riporre in positivo 2/4°C stesa in teglia 60x40 con pezzatura da 3700g. Il giorno seguente sfogliare con 1kg di burro dando una piega a 3 ed una a 4.

Lievitazione 3 ore 26° gradi.

Gli impasti vanno coperti con pellicola.

Lasciare puntare per 45/60 minuti a temperatura ambiente 22°C, stendere in teglia utilizzando la laminatrice e coprirlo con pellicola. Abbattearlo in positivo, poi metterlo a conservare in frigorifero a +4°C per 12/14 ore.

Dare una piega a 4 e una a 3 utilizzando burro o margarina per croissant.

Formare i croissant

Far Lievitare in cella a 26°C per 4/5 ore.

(continua)

# MATER<sup>®</sup> PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

**MP5-1015**

CATEGORIA:

**Pasticceria lievitata**

## CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA



Foto a scopo esemplificativo

### VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- L'impasto **già lievitato e formato pronto per la cottura** si conserva a **temperatura ambiente fino a 4 ore** senza alcuna alterazione.
- Gli impasti fatti con Materpro hanno **un'ottima estensibilità** in fase di laminazione soprattutto se maturati in cella.
- Il prodotto **ha uno sviluppo maggiore** in fase di cottura.

### VANTAGGI PER L'IMPASTO

- L'impasto necessita di **40 minuti di riposo** a temperatura ambiente (21/24°C) dopo essere stato formato per **permettere ai fermenti lattici di iniziare la loro attività**.
- L'impasto **fatto lievitare 1 ora in stufa o 2 ore a temperatura ambiente** può essere abbattuto in positivo e conservato a **+2/4°C fino a 4 giorni senza perdere le proprietà organolettiche o meccaniche**.
- L'impasto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche nel tempo** (Aumento della shelf-life dell'impasto).

### VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- Il prodotto cotto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche iniziali**. (aumento della shelf-life).
- Miglioramento **dell'aroma e del gusto**.
- Il prodotto risulta **più leggero e digeribile**.
- Aumento **della scioglievolezza** in fase di masticazione.
- Il prodotto rimane **fragrante e morbido nel tempo**.

Ricetta realizzata  
in collaborazione con:

**Luca Borgioli**

Campione mondiale 2020 per  
il "Miglior Panettone innovativo  
del mondo"

**probiotiq**<sup>®</sup>  
alimenta la tua salute

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

**MATER<sup>®</sup>  
PRO**  
Fermenti lattici vivi stabili in acqua