

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI / LIEVITI:
33/3

CATEGORIA:
Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:
Pasta madre lievitati dolci
* vedi ricetta pasta madre

CROISSANT FRANCESE con pasta madre Materpro



Foto a scopo esemplificativo

IMPASTO SERALE

Farina W320/380	2.200 g
Lievito madre in coltura pura*	170 g
Materpro P5	90 g
Lievito di birra	45 g
Acqua fredda	130 g
Latte freddo	920 g
Latte in polvere	45 g
Burro 82% mg	200 g
Zucchero semolato	275 g
Estratto di malto diastatico 6000 up	22 g
Sale	60 g
Totale impasto serale	4.157 g

*Vedi ricetta pasta madre lievitati dolci.

PROCEDIMENTO:

Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina tutti gli ingredienti le farine, il lievito madre e l'acqua azionando la prima velocità. In sequenza introdurre uova, zuccheri e in fine il burro: quando l'impasto sarà ben incordato azionate la seconda velocità. L'impasto sarà pronto solo quando avrà superato il test di verifica del glutine e di come quest'ultimo si sia formato bene. L'impasto deve risultare estensibile senza opporre resistenza e senza che si strappi.

Temperatura fine impasto 22/24°C

Se necessario potete utilizzare il ghiaccio

Maturazione impasto serale:

1) CRESCITA E ACCLIMATAGGIO

Terminato l'impasto, far puntare a 22°C per 90 minuti, laminare senza burro fino ad ottenere la misura di una teglia, avvolgere in un telo di plastica e mettere subito in frigorifero per una notte (0/+2°C)

2) SFOGLIATURA

Il giorno successivo togliere dal frigorifero il burro in placche (15 minuti prima) e laminarlo a 8 mm di spessore.

Proseguire con l'incorporo del burro laminato con la pasta e dare una piega da quattro e una da tre.

Mettere in frigorifero a 4°C per 15/20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare ritagliando triangolini di 50/60 g circa e formellare.

*1 kg di burro piatto per incasso su 4 kg di pasta.

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI / LIEVITI:
33/3

CATEGORIA:
Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:
Pasta madre lievitati dolci
* vedi ricetta pasta madre

CROISSANT FRANCESE con pasta madre Materpro



Foto a scopo esemplificativo

3) LIEVITAZIONE

I croissant formellati vanno posti su teglia e coperti da telo e messi a lievitare.
Temperatura di lievitazione 26/28°C u.r. 75%
Tempo di lievitazione 2/3 ore.

4) COTTURA

Cottura: 180°C per circa 18/20 minuti

5) DESCRIZIONE PRODOTTO

Materpro è uno starter puro di fermenti lattici che in abbinamento con il lievito di birra e nelle dosi indicate ne garantisce la lievitazione naturale andando a sostituire tutti i miglioratori enzimatici, il lievito naturale disidratato (che non è pasta madre) e l'acido ascorbico E300.

Si può dichiarare in etichetta prodotto realizzato con **LIEVITO MADRE MATERPRO.**