



# CROFFLE

by

# SUPERKOMPLET





# 1° Passo

Prepara i croissant  
affidandoti alla nostra ricetta  
con SUPERKOMPLET

# 2° Passo

Cuoci il tuo Croffle nella  
piastra per waffle in soli 3  
minuti!



# CROFFLE

<b>SUPERKOMPLET</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	40-60 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro o margarina per sfogliare	300-400 g

## modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C.

Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a quattro, aggiungendo il burro o la margarina per sfogliare.

Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C per 50 min. ca. U.R. 70%

Una volta completamente lievitati, abbattere i Croissant portandoli a una temperatura interna di - 18°C.

Stoccare in conservatore.

Al momento della cottura su piastra, estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

**Cottura piastra Waffle:** stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa.

Decorare a piacere.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

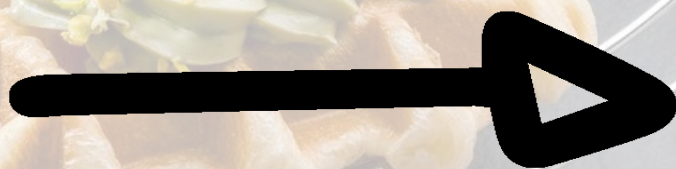
Numero Verde  
**800-251859**



# 3° Passo

**Farciscilo a piacere!**

**Noi ti diamo qualche  
idea golosa...**



# Crema al caffè con Kiddy Cover Moka e scaglie di cioccolato



Per chi fa fatica a  
svegliarsi

# Crema con Kiddy Cover Pistacchio e granella di pistacchio



Per gli amanti dell'oro  
verde

# Kiddy Noisette Forno e smarties



Per i piÙ piccoli  
(o i piÙ golosi)

# Panna montata e Delifruit Ciliegia Rossa



Per i passionali



# Panna montata, Delifruit Mango e fiori edibili



Per i più esotici

# Lisci



Per chi non ama il  
rischio



Dai spazio alla tua creatività e  
crea **nuovi gusti** con i prodotti  
**KOMPLET ITALIA**

**Vuoi il video tutorial  
della ricetta?**

Clicca qui per vederlo su



Clicca qui per vederlo su

