

# CROFFLE

*il classico croissant  
diventa più sfizioso*





# CROFFLE

<b>SUPERKOMPLET</b>	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	40 - 60 g
Aromi a piacere	q.b.

## Per sfogliare

Burro o margarina	300-400 g
-------------------	-----------

La ricetta  
dei croissant



## 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 sfoglia.

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 e farcire a piacere.

La cottura  
sfiziosa

I tutorial



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

Numero Verde  
800-251858

La qualità piace!

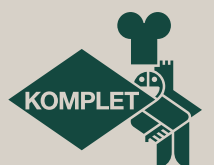


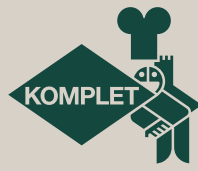
# Come farcirlo?

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



**Per chi fa fatica a  
svegliarsi**





# Kiddy Creme 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 Fruitfilling 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**

**KOMPLET ITALIA S.R.L.**

24050 Grassobbio (BG)  
Via Enrico Fermi, 4  
Tel. +39 035 42 42 742  
info@kompletitalia.it  
www.kompletitalia.it

