



Ready Croi

L'anima dei lievitati

Ready Croi

L'anima dei lievitati

Il lievitati, considerati una forma d'arte nel mondo della pasticceria, richiedono costanza e perfezione. Ready Croi nasce per rispondere in modo concreto alle esigenze tecniche di queste creazioni, garantendo alti standard qualitativi.

Cosa aspettarsi da questo prodotto?

- Risultato costante e perfetto
 - Tempi di riposo corti
 - Buono sviluppo
- Struttura areata e leggera
- Superficie regolare e porosità uniforme
 - Maggiore freschezza nel tempo
- Tollerante agli stress termici in lavorazione
 - Prodotti congelabili da crudi e da cotti



Croissant all'italiana



Impasto

.....	1000 g	READY CROI
.....	400 g	acqua 25°C
.....	30-40 g	lievito di birra

Laminazione

.....	300 g	burro o margarina per kg di impasto
-------	-------	-------------------------------------

► Impastare Ready Croi con il lievito e l'acqua per 15-18 min. (con spirale o impastatrice tuffante), fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero per 15-20 minuti. Stendere l'impasto e posizionare al centro il foglio di burro/margarina da laminazione. Dare 3 pieghe a 3 oppure 1 piega a 3 + 1 piega a 4. Tirare la pasta dello spessore di 3 mm. Tagliare, formare e mettere sulle teglie a lievitare per 80-90 min. a 28-30°C con umidità. Lucidare con uova e cuocere a 180°C per 18-20 min, aprire la valvola gli ultimi min. di cottura. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Cruffin



Impasto

.....	1000 g	READY CROI
.....	300-350 g	acqua
.....	30 g	lievito di birra
.....	80 g	burro
.....	q.b.	AROMA VANIGLIA NATURALE

Laminazione

.....	300/350 g	burro o margarina per kg di impasto
-------	-----------	-------------------------------------

► Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 15-18 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare per 15-20 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione, dare 1 piega a 3 e 1 piega a 4. Laminare a 3-3,5 mm. Creare delle strisce di 2 cm (larghezza) x 13-14 cm (lunghezza). Sovrapporre tre strisce a 2-3 cm di distanza l'una dall'altra e premere sulle estremità in modo da fissarle tra di loro. Arrotolare come una girella, chiudere in superficie sfruttando la parte finale della striscia e premere. Capovolgere e inserire in un pirottino di alluminio (la parte chiusa precedentemente sta sul fondo del pirottino). Far lievitare a 28°C per due ore, infornare a 160°C con valvola aperta per circa 20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. All'uscita sfornare e cospargere con zucchero semolato ancora caldi. Farcire con **BRAUNCREM** (gusto a scelta) o a piacere. Per una variante bicolore, alternare strisce di sfoglia al cacao.

Nuvole



Impasto

..... 1000 g	READY CROI
..... 150 g	uova intere
..... 300/330 g	latte
..... 30 g	lievito di birra
..... 7 g	KOVANIL
..... 100 g	burro morbido

► Impastare gli ingredienti per 15-18 min. con spirale o impastatrice tuffante, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (aggiungere il latte gradualmente). Aggiungere il burro morbido e impastare per altri 4-5 min. Lasciar riposare per 10 min. a temperatura ambiente (20-22°C) coperto. Spezzare, arrotolare e formare le Nuvole. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 min. a 26-28°C con umidità. Cuocere a 200°C per 8-10 min, aprire la valvola gli ultimi minuti di cottura. Una volta raffreddate farcire con crema di latte e spolverare con zucchero a velo.

Crema di latte

..... 400 g	crema pasticcera*
..... 600 g	panna da montare
..... 100 g	mascarpone
..... 5 g	KOVANIL

► Montare tutti gli ingredienti con frusta a palla fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

*Ricetta per crema pasticcera

350/400 g	KE
1000 g	acqua/latte

► Versare il mix nell'acqua/latte. Lavorare in planetaria alla max. velocità per alcuni minuti.

Prova anche...

Farcitura al mango

200 g	CREMINO MANGO (Cresco Italia)
300 g	panna

► Montare i due ingredienti per 4-5 minuti.

Brioche con il tuppo



Impasto

..... 1000 g **READY CROI**
..... 200 g acqua
..... 200 g uova intere
..... 30/40 g lievito di birra
..... 100 g burro/margarina

► Impastare gli ingredienti per 15-18 min. nell'impastatrice, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere il burro morbido (o la margarina) e impastare per altri 4-5 min. Lasciar puntare per 30-40 min. a temperatura ambiente (20-22°C). Spezzare e dividere la pezzatura in due palline: una grande da 60 g e una più piccola da 20 g che sarà il Tuppo della brioche. Arrotolare le palline e comporre le brioche. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare. Lucidare con uova e cuocere a 180°C per 15 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Cestino



Impasto

1000 g **READY CROI**
400 g acqua
30/40 g lievito di birra
100 g uova

Laminazione

300/350 g burro o margarina per kg di impasto

► Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 15-18 min, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.. Lasciar riposare per 15-20 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione, dare 2 pieghe a 4, dopodiché tagliare delle strisce di circa un centimetro, posizionare sulla metà del panetto e raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Laminare nuovamente ad uno spessore tipo croissant, tagliare delle strisce 30 x 6 cm, creare dei cestini.

Farcitura

q.b. crema pasticcera (**KE**)
q.b. **FRUCHTI-TOP MELA**

► Farcire i cestini con crema pasticcera (**KE**) e **FRUCHTI-TOP MELA**. Far lievitare circa 1 ora a 26°C. Cuocere a 180°C per 18-20 min, aprire la valvola gli ultimi min. di cottura. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Barre



Impasto

1000 g **READY CROI**
400 g acqua
30/40 g lievito di birra
100 g uova

Laminazione

300/350 g burro o margarina per kg di impasto

► Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 15-18 min, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare per 15-20 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione, dare 2 pieghe a 4, dopodiché tagliare delle strisce di circa un centimetro, posizionare sulla metà del panetto e raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Laminare nuovamente ad uno spessore tipo croissant, tagliare delle strisce 30 x 6 cm. Arrotolare fino a formare delle barre di pain suisse. Far lievitare circa un'ora a 26°C. Cuocere a 180°C per 18-20 min, aprire la valvola gli ultimi min. di cottura. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Farcitura

q.b. crema pasticcera (**KE**)
q.b. **BRAUNCREM CHOCOLATE**

► Farcire post-cottura.

