

CRUASÁN VITAMINA Receta para 48 cruasanes



1. POOLISH

• Harina 13 % de proteínas	200 g
• Zanahorias trituradas	450 g
• Zumo de naranja	150 g
• Zumo de limón	50 g
• Levadura de cerveza	10 g

2. MASA

• Harina 13 % de proteínas	800 g
• Levadura de cerveza	20 g
• Miel	100 g
• Corman Mantequilla Clarificada Líquida 99,9%	80 g
• Yemas de huevo	100 g
• Sal	25 g
• Vainilla	al gusto

Mantequilla para hojaldre en placa:

• Corman Mantequilla de Lechería Premium – placa (*)	600 g
---	--------------

(*) En verano, es aconsejable usar **Corman Mantequilla Extra 82 % MG Ambiente Caliente**, que está especialmente pensada para trabajar fácilmente en los períodos cálidos y a temperatura ambiente elevada.

Preparar un poolish con 200 g de harina, 10 g de levadura y las zanahorias trituradas con los zumos de fruta. Una vez mezclado, verter el resto de harina (800 g) sobre el poolish. Dejar fermentar; la fermentación estará acabada cuando se formen fisuras sobre la harina (aproximadamente una hora a 20 °C/22 °C). Cuando el poolish está listo para la masa, añadir el resto de levadura, la miel, las yemas de huevo, la sal y la mantequilla Corman Clarificada Líquida mezclada con la vainilla. Después de amasar la masa, que tiene que estar a una temperatura de unos 26 °C, envolverla con un film transparente, dejar reposar a temperatura ambiente de 30 a 40 minutos, luego reservar en la nevera toda la noche. Al día siguiente, laminar con mantequilla en placa dando tres vueltas sencillas. Estirar, formar los cruasanes y dejar fermentar a 27 °C durante unas 2 horas y media. Cocción: a 180 °C durante 20 minutos con el tiro cerrado.

Consejos Corman

Incorporar Mantequilla Corman Clarificada Líquida a la masa permite obtener cruasanes más fragantes, de sabor más intenso. De hecho, una de las características de la mantequilla líquida es precisamente la de realzar el sabor a mantequilla. Además, los productos acabados serán más esponjosos en el interior y maravillosamente hojaldrados y crujientes por fuera. Esta mantequilla, que es una mantequilla concentrada con un bajo punto de fusión (17 °C), retarda el envejecimiento del producto, lo que le permite mantenerse fresco durante más tiempo.

© Corman Italia S.p.A.

Para más información: Giambattista Montanari
Correo electrónico: gb.montanari@cormanspa.it