



**Ready Croi**



## PREPARATO PER CROISSANT, BRIOCHE E LIEVITATI DOLCI

### CARATTERISTICHE:

Per la preparazione di paste lievitate tipo brioches, croissant, veneziane, treccine, babà, savaren, etc.

- Prodotto completo, facile e versatile nelle lavorazioni
- Risultato costante e perfetto
- Palm oil free e senza grassi idrogenati
- Tollerante agli stress termici in lavorazione
- Prodotti congelabili da crudi e da cotti
- Tempi di riposo corti

PACKAGING: Sacco da 10 Kg



## CROISSANT ALL'ITALIANA

1000g **READY CROI**  
400g Acqua 25°C  
30-40g Lievito di birra

**PER LAMINARE:**  
300g di burro o margarina per chilo di impasto

Per farcitura: Q.b. **SPALMELLA PISTACCHIO**

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare il Ready Croi con il lievito e l'acqua per 10-12 min. (con spirale o impastatrice tuffante). Lasciar riposare per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C).  
Stendere l'impasto e posizionare al centro il burro/margarina appiattita. Dare 3 pieghe a 3 oppure 1 piega a 3 e 1 piega a 4 o come d'abitudine. Tirare la pasta dello spessore 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, ed aprire la valvola gli ultimi min. di cottura.

## FAGOTTINI E NODI BICOLOR

1000g **READY CROI**  
400g Acqua 25°C  
30-40g Lievito di birra

**PER LAMINARE:**  
300g di burro o margarina per chilo di impasto

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare il Ready Croi con il lievito e l'acqua per 10-12 min. (con spirale o impastatrice tuffante). Lasciar riposare per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C).  
Prelevare 300g di impasto base e colorarlo con 2g Colore polvere liposolubile (per la versione colorata) o 50g Ivory Coast sciolte (per la versione cacao). Lavorare a mano per far inglobare i colori.  
Stendere l'impasto a macchina o manualmente e posizionare al centro il burro/margarina appiattita. Dare 3 pieghe a 3. Pennellare con acqua e sovrapporre la pasta colorata della stessa lunghezza. Stendere la pasta con la parte colorata rivolta sul tavolo. Tirare la pasta dello spessore di 3,5 mm. Tagliare, formare i fagottini o i nodi. Mettere sulle teglie a lievitare per 90-120 min. a 28-30°C con umidità. Lucidare con uova e cuocere a 190-200°C, aprire la valvola gli ultimi minuti di cottura.

**INSERTO PER FAGOTTINI:**

120g **KOBI**  
300g zucchero  
1000g **CONFRUTTI NATUR LAMPONE**

Miscelare il Kobi nello zucchero ed aggiungere alla purea. Emulsionare con minipimer.  
Formare degli inserti con sac a poche, congelare e tagliare della dimensione desiderata.



**FAGOTTINI:** tagliare delle striscioline della misura 7x13cm. Arrotolare con all'interno un primo inserto, inserire il secondo inserto e fare un altro mezzo giro.

**NODI:** tagliare delle striscioline della misura 15,5x6cm. Lasciare 3 cm dall'alto e tagliare in 3 parti, fare una treccia tenendo la parte colorata verso l'alto. Girare la treccia e arrotolare.

Visualizza il video tutorial per formare i fagottini ed i nodi sul nostro sito web:



## CRUFFIN CACAO

1000g **READY CROI**  
225g Acqua 25°C  
200g Uova intere  
50g Lievito di birra

Q.b. **CACAO NOBLESSE**

**PER LAMINARE:**

300g di burro o margarina per chilo di impasto

Per farcitura: Q.b. **SPALMELLA**

**PROCEDIMENTO:**

Impastare il Ready Croi con il lievito, l'acqua e le uova per 12-15 min. (con spirale o impastatrice tuffante). Lasciar riposare per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C). Stendere l'impasto e posizionare al centro il burro/margarina appiattita. Dare 3 pieghe a 3. Tirare la pasta dello spessore 3 mm.

Ungere i pirottini con Form Stac, far aderire ai bordi una miscela di zucchero di canna e Cacao Noblesse. Tagliare delle striscioline 2,5x18cm, ed arrotolare. Riporre poi nei pirottini. Mettere a lievitare per 80-90 min. a 28-30°C con umidità. Cuocere a 180°C per 18-20 min, ed aprire la valvola gli ultimi minuti di cottura. Una volta raffreddati farcire con Spalmella.



## BRIOCHES CON TUPPO E CON CRAQUELIN



1000g **READY CROI**  
200g Acqua 25°C  
200g Uova intere  
30-40g Lievito di birra  
100g Strutto/burro/margarina

**PROCEDIMENTO:**

Impastare gli ingredienti per 10-12 min. con spirale o impastatrice tuffante. Aggiungere lo strutto/burro/margarina morbido e impastare per altri 4-5 min. Lasciar riposare per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C) coperto con un canovaccio. Spezzare e dividere la pezzatura in due palline: una grande (ca.40g) e una più piccola che sarà il Tuppo della brioche. Arrotolare le palline e praticare un buco in quella grande adagiando al suo interno la piccola.

Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 min. a 28-30°C con umidità. Lucidare con uova e cuocere a 200-210°C per 18-20 min. aprire la valvola gli ultimi minuti di cottura.



**TRY  
OUT**

### CRAQUELIN:

**RICETTA NEUTRO:**  
1000g **MURBELLA**  
500g Burro  
140g Albume

**ALLA NOCCIOLA:**  
1000g **MURBELLA**  
400g Burro  
200g **PASTA NOCCIOLA EXTRA**  
100g Albume

**AL CACAO:**  
900g **MURBELLA**  
500g Burro  
100g **CACAO NOBLESSE**  
160g Albume

Tirare l'impasto ad un spessore di 2,5mm.

Adagiare un dischetto di craquelin sulla brioche lievitata prima di cuocere a 190°C per 10-12 min.

## NUVOLE

1000g **READY CROI**  
150g Uova intere  
330g Latte  
30g Lievito di birra  
7g **KOVANIL**  
100g Burro morbido

### PROCEDIMENTO:

Impastare gli ingredienti per 10-12 min. con spirale o impastatrice tuffante (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 con un canovaccio. 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.

### RICETTA CREMA DI LATTE:

400 g crema pasticcera \*  
600 g panna da montare  
100 g mascarpone  
un pizzico di **KOVANIL**  
Montare tutti gli ingredienti con frusta a palla fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

### \* Ricetta crema pasticcera:

350/400g **BRAUNCREM**  
1l latte/acqua  
Versare il mix nell'acqua/latte.  
Lavorare in planetaria alla max velocità per alcuni minuti.



**TRY  
OUT**

Per il ripeno prova anche la ricotta!



## DOLCE DELL'IMPERATORE (STOLLEN)

1000g **READY CROI**  
100g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
400g Latte intero  
40g Lievito di birra  
400g Burro  
750g Uvetta  
130g Mandorle grezze  
500g Cedro candito

### PROCEDIMENTO:

Sciogliere il marzapane nel latte ed emulsionare con minipimer. Impastare Ready CROI, lievito e l'emulsione latte-marzapane per 10-12 min. Attendere che la maglia glutinica sia formata e procedere aggiungendo piano piano il burro morbido. Infine aggiungere il cedro candito, le mandorle grezze e l'uvetta. Pezzare a 120g e riporre in teglia. Mettere a lievitare per 120 min. a 25°C con 70% di umidità. Cuocere a 175°C, per 20 min. a valvola chiusa e altri 10 min. a valvola aperta.

# Prodotti Utilizzati:

## R225.V1 READY CROI

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per Croissant, Brioche e lievitati dolci.

## B268.V1 SPALMELLA PISTACCHIO

Secchio 7kg x 1

Crema gusto pistacchio pronta all'uso, resistente alla congelazione con il 17% di pistacchi. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, ecc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

## P072.V1 SPALMELLA

Secchio 7kg x 1

Crema gusto cioccolato pronta all'uso, con il 13% di nocciole, resistente alla congelazione. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, ecc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

## P086.V1 KOBI

Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere per addensare. Addensante a freddo resistente alla surgelazione ed alla cottura, indicato per creme da farcitura, toppings per pizza, succhi e polpa di frutta per farcitura, ripieni di frutta, ecc.

## R146.V1 CONFRUTTI NATUR LAMPONE

Conf. asettica 1kg x 5

Purea di lampone in confezione asettica, con 90% di frutta. Altri gusti disponibili: albicocca, amarena, ananas, banana, fragola, mandarino, mango, maracuja-passion fruit, pera williams, pesca bianca, limone, frutti rossi.

## P071.V1 MURBELLA

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per pasta frolla. Ideale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere, montata, crumble, biscotteria. Preparazione espressa senza riposi.

## P224.V1 PASTA NOCCIOLA EXTRA

Mastello 3kg x 1

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con nocciole.

## P676.V1 CACAO NOBLESSE

CACAO  
Noblesse

Sacchetto 1kg x 10

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con nocciole.

## B056.V1 KOVANIL

Barattolo 0,7kg x 6

Aroma naturale di vaniglia in polvere per aromatizzare alla vaniglia impasti e creme.

## E256.V1 BRAUNCREM

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema pasticcera a freddo.

## L002.V1 BASE MARZAPANE ITALIA

Lubecca

Panetto 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria. Con il 52% di mandorle.