



CORSO BASE BRIOCHE E CROISSANT



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
EMAIL: customerservice@pivetti.it



INDICE

LA PASTA CROISSANT D'ECCELLENZA

CORSO BASE

Croissant, cornetto o brioche?

**ALLA RICERCA DELLA VERA IDENTITÀ' DI QUESTO
PRODOTTO**

L'IMPASTO E I SUOI INGREDIENTI

**La farina
L'acqua
Il burro
Il lievito compresso
Le uova
Il latte
Il sale
Lo zucchero
Le temperature
La laminazione
La lievitazione
Le ricette**

CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
EMAIL: customerservice@pivetti.it



Iniziamo questo percorso introducendo le diverse tipologie di croissant, in quanto ne esistono di vari tipi:

IL CROISSANT FRANCESE

L'impasto del croissant francese in origine non contiene uova ma anche la percentuale di burro contenuta nell'impasto è molto bassa. Il burro nella laminazione, invece varia tra il 30/35%. Infatti viene anche detto croissant magro.

IL CORNETTO ALL'ITALIANA

Nella nostra lunga e bellissima Italia, Nord-Centro-Sud, nel chiamare il croissant utilizziamo terminologie differenti.

Infatti se al nord per ordinare un cornetto sfogliato basta dire: "Vorrei una brioche", al sud il cliente con questa affermazione riceverebbe la classica brioche con il "tuppo"



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
EMAIL: customerservice@pivetti.it



Ma veniamo a noi e capiamo quindi quale sia la reale differenza che distingue il croissant sfogliato francese dal nostro cornetto all'italiana.



Procedimento: mescolare tutto insieme.