



CROISMART 25

Semilavorato pensato per la realizzazione con metodo rapido (diretto) di ottimi croissants, brioches, Veneziane e Colombine. È di facile impiego,

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070069

CLAIM

MODALITÀ D'USO

CROISSANT
CROISMART g 1000

Lievito g 50

Acqua g 450

margarina platte croissant g 400

IMPASTO: impastare CROISMART, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte questa operazione per un totale di tre pieghe a tre. Lasciare riposare per 5 minuti quindi spianare allo spessore di circa 4 millimetri, tagliare a forma di triangoli, arrotolarli e porli su teglie curvandone le estremità nella classica forma del croissant.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA: cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.