

Croissant + S

Linea pasticceria

CARATTERISTICHE

- Miscela che consente la produzione di Paste Lievitate di alta qualità con estrema semplicità.
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Idoneo alla surgelazione.
- Permette di ottenere Croissant con sfogliatura molto accentuata.



Croissant + S

CROISSANT + S	1.000 g
Acqua	450 - 500 g
Lievito di birra	30 - 70g
Aromi	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	400 g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare CROISSANT+S, acqua, lievito ed aromi fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

TEMPERATURA IMPASTO: 24-26° C

RIPOSO DELL'IMPASTO: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a tre, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Posizionare in frigorifero a +5°C per 20 min. Dare un ulteriore piega a tre, stendere, tagliare a triangoli e formare. Posizionare su carta da forno.

LIEVITAZIONE: 30 °C 70% U.R. per 50/60 min. ca.

Lucidare con uovo e decorare a piacere.

COTTURA: 180/200° C per 15/20 min. ca.