

CROISMART

PASTRY CROISMART

Special mix to make excellent croissants and brioche with quick direct method. Easy-to-use and perfect to obtain well-risen end products with nice flaky layers. You can unleash your creativity and customize the basic recipes by adding ingredients to your taste.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070069

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei

Cross-contaminations



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Für die Herstellung von CROISSANTS, BRIOCHES, ZÖPFEN, VENEZIANISCHEN BRÖTCHEN, HEFEGEBÄCK, KRAPPEN und BERLINER nach der Schnellmethode (direkt).

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

CROISSANT

CROISMART 1000 g

Hefe 50 g

Wasser 450 g

Margarine für Croissants 400 g

TEIG: CROISMART, Hefe und Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur (20-24 °C) ruhen lassen.

ZUBEREITUNG: Den Teig ausrollen, die Margarine in die Mitte geben und den Teig so darüber falten, dass sie vollständig umhüllt ist. Den Teig ausrollen und in drei Schichten falten; diesen Vorgang dreimal wiederholen, sodass insgesamt drei Dreifachfalten entstehen. 5 Minuten ruhen lassen, dann auf eine Dicke von etwa 4 Millimetern ausrollen, in Dreiecke schneiden, aufrollen und auf Backbleche legen, wobei die Enden in die klassische Croissantform gebogen werden.

GÄRUNG: 80-90 Minuten bei einer Temperatur von 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN: Die Croissants bei 180 °C 18-20 Minuten backen.

Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn man die Backwaren backt, bevor der Gärungsprozess seinen Höhepunkt erreicht hat. Die angegebenen Temperaturen und Zeiten können nach Ermessen des Bedieners geändert werden, um sie an die jeweiligen Umgebungsbedingungen anzupassen.



**Extraordinary
made simple.**