

# VEGAN CROISSANT

PASTRY OTHER LEAVENED PRODUCTS MIXES

Complete mix for the production of vegan croissants, perfect to be filled with vegan cream.

- Certified VeganOK
- Highly versatile: allows the preparation of clean label croissants, both vegan and non-vegan
- Specifically formulated to ensure optimal resistance to freezing
- Following the basic recipe, you get vegan croissants with a delicate, not overly sweet flavour, ideal even for savoury fillings



## MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981082

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf



Semi

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Beschreibung

Pulverförmige Zubereitung zur Herstellung von VEGANEN CROISSANTS

### Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

### Directions for use

CROISSANT

Vegan Croissant 1000 g

Kaltes Wasser (5-10 °C) 450 g

Hefe 30-50 g

Margarine Platte Croissant 400 g

TEIG: Veganes Croissant, Hefe und Wasser zu einem glatten, samtigen Teig verkneten, 10-15 Minuten bei Kühlschranktemperatur (4-6°) 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 flach drücken und zu drei Schichten falten; wiederholen und zu vier Schichten falten. 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend 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.

GÄRVORGANG: 120-180 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.