

# CROOSMART

PASTELES CROOSMART

Mezcla especial para preparar excelentes croissants y brioches con un método rápido y directo. Fácil de usar y perfecta para obtener productos finales bien esponjosos con una agradable textura hojaldrada. Deja volar tu creatividad y personaliza las recetas básicas añadiendo ingredientes a tu gusto.



## 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



Cereales



Huevos

Cross-contaminations



La



Leche



Frutos



Senape

## INFO

Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparado para la producción de CROISSANTS, BRIOCHES, TRENZAS, VENECIANAS, COLOMBINAS, KRAPPENS, DULCES RELLENOS FRITOS con método rápido (directo).

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería para horno.

**Directions for use**

CROISSANTS

CROISMART 1000 g

Levadura 50 g

Agua 450 g

Margarina en placa para croissant 400 g

AMASADO: mezclar CROISMART, levadura y agua hasta obtener una pasta lisa y aterciopelada, dejar reposar durante 10-15 minutos a temperatura ambiente (20-24 °C).

PROCEDIMIENTO: extender la masa, colocar la margarina en el centro y plegarla sobre ella para envolverla completamente. Estirar la masa y plegarla sobre sí misma en tres capas; repetir esta operación tres veces para un total de tres pliegues de tres. Dejar reposar durante 5 minutos y luego estirar con un espesor de unos 4 mm, cortar en forma de triángulos, enrollarlos y colocarlos sobre bandejas curvando los extremos en la forma clásica del croissant.

FERMENTACIÓN: dejar en cámara de fermentación durante 80-90 minutos a una temperatura de 28-30 °C y con humedad relativa del 70-80 %.

COCCIÓN: cocinar los croissants a 180 °C durante 18-20 minutos.

Los mejores resultados se obtienen cocinando los dulces antes de que la fermentación alcance su punto máximo. Las temperaturas y los tiempos indicados pueden modificarse a juicio del operador para adaptarlos a las condiciones ambientales particulares.



Extraordinary  
made simple.