CROISMART

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
preparado para la producción de CROISSANTS, BRIOCHES, TRENZAS, VENECIANAS, COLOMBINAS, KRAPFENS, 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.