

# CROISSANT PLUS

PASTELES CROISSANT PLUS

Mezcla especial sin grasas añadidas, diseñada específicamente para elaborar croissants al estilo francés, pasteles daneses, brioches y otros productos horneados. Sus principales características son su facilidad y rapidez de uso, así como su estabilidad a la congelación. También funciona bien con cámaras de fermentación lenta.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070566

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



Huevos



La



Frutos



Senape

## INFO

### Descripción

preparado para la producción de CROISSANTS, BRIOCHES y PASTELERÍA DANESA.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

semielaborado para productos para horno finos.

### Directions for use

#### CROISSANT

Croissant PLUS 1000 g

Agua fría (5-10 °C) 400-450 g

Levadura 30-50 g

Margarina en placa para croissant 400 g

Amasar hasta obtener una masa lisa y aterciopelada; es conveniente añadir el agua en varias etapas. Dejar reposar durante 5 minutos a temperatura ambiente. Extender la masa, colocar la margarina en el centro y plegarla sobre ella para envolverla completamente. Hacer los pliegues (recomendamos uno de 3 y otro de 4). Dejar reposar durante 5 minutos, luego laminar la masa y formar los croissants de costumbre. En este punto, fermentar y cocinar a unos 180 °C. Rellenar los croissants con Chocobake chocolat, Nougaty giand, Passata albicocca ?«oro»? o con todo tipo de rellenos de frutas Irca antes de la cocción o con Nocciolata, Marixcream, Cremirca o Bitter después de la cocción.

Advertencias:

- Trabajando en ambientes cálidos o con amasadoras de tipo en espiral o batidoras planetarias, es aconsejable añadir la levadura al final del amasado.
- Es posible poner en el abatidor los croissants recién formados para luego descongelarlos y, una vez fermentados, cocinarlos posteriormente.
- Se puede hacer la masa por la noche y ponerla en el refrigerador para luego hacer los pliegues a la mañana siguiente.

#### BRIOCHES, VENECIANAS, COLOMBINAS

Croissant PLUS 1000 g

Mantequilla o margarina en crema 50-100 g

Azúcar o miel 50-70 g

Levadura 30-50 g

Huevos enteros 200 g

Agua 300 g

Amasar hasta obtener una masa lisa y aterciopelada, enrollar y dejar reposar durante unos 20 minutos a temperatura ambiente en los pesos deseados (50-70 g para brioches y venecianas, dos piezas de 30-40 g para colombinas) modelar de la manera deseada (redondas para brioches y venecianas, mientras que para las colombinas formar dos barras, una para las alas, colocada en forma de herradura sobre la bandeja y la otra para el cuerpo colocado encima dejado recto). Colocar en la cámara de fermentación durante 80 minutos a 28-30 °C y con humedad relativa de aproximadamente el 80 %; se recomienda decorar y cocinar antes de haber alcanzado el máximo de fermentación. La decoración debe realizarse inmediatamente antes de la cocción. A los brioches se les da brillo simplemente pintándolos con huevo; las venecianas deben cubrirse con glaseado (BRIO BIG o MANDORGLASS) y espolvorearse con granillo de azúcar. La decoración de las colombinas se realiza pintándolas con agua o huevo y espolvoreando con azúcar granulada y azúcar glas. Cocinar a 180-190 °C durante 15-18 minutos.

Advertencias:

- Trabajando en ambientes cálidos o con amasadoras de tipo en espiral o batidoras planetarias, es aconsejable añadir la levadura al final del amasado.
- Es posible poner en el abatidor los brioches, las venecianas y las colombinas recién formados para luego descongelarlos y, una vez fermentados, cocinarlos posteriormente.



Extraordinary  
made simple.