

CROISSANT VEGANO

PASTELES

OTRAS MEZCLAS DE PRODUCTOS LEVADOS

Mezcla completa para la elaboración de croissants veganos, perfectos para rellenar con crema vegana.

- Certificado VeganOK
- Muy versátil: permite la preparación de croissants con etiqueta limpia, tanto veganos como no veganos.
- Formulado específicamente para garantizar una resistencia óptima a la congelación.

Siguiendo la receta básica, se obtienen croissants veganos con un sabor delicado, no demasiado dulce, ideales incluso para rellenos salados.



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981082

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos



Senape



Semi

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Descripción

preparado en polvo para la producción de CROISSANTS VEGANOS

Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use

CROISSANTS

Vegan croissant 1000 g

Agua fría (5-10 °C) 450 g

Levadura 30-50 g

Margarina en placa para croissant 400 g

AMASADO: mezclar Vegan Croissant, levadura y agua hasta obtener una pasta lisa y aterciopelada, dejar reposar durante 10-15 minutos a temperatura de refrigerador (4-6 °C).

PROCEDIMIENTO: extender la masa, colocar la margarina en el centro y plegarla sobre ella para envolverla completamente. Estirar la masa y doblarla sobre sí misma en tres capas; repetir haciendo un pliegue de cuatro. Dejar reposar durante 10-15 minutos en el refrigerador. 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 120-180 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 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.