

# 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 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