

CROISSMART

PÂTISSERIE CROISSMART

Préparation spéciale pour réaliser d'excellents croissants et brioches en toute simplicité. Facile d'utilisation, elle permet d'obtenir des produits bien levés et feuilletés. Laissez libre cours à votre créativité et personnalisez les recettes de base en ajoutant les ingrédients de votre choix.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070069

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs

Cross-contaminations



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

Description

mélange pour la production de CROISSANTS, BRIOCHES, TRESSES, BRIOCHES VÉNITIENNES, COLOMBINES, BOULES DE BERLIN, BEIGNETS avec méthode rapide (directe).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

CROISSANT

CROISMART 1000 g

Levure 50 g

Eau 450 g

margarine platte croissant 400 g

PÂTE : pétrir CROISMART, la levure et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée, laisser reposer pendant 10-15 minutes à température ambiante (20-24°C).

PROCÉDURE : étaler la pâte, placer la margarine au centre et replier la pâte de manière à l'envelopper complètement. Aplatir la pâte, la plier sur elle-même en trois couches ; répéter cette opération trois fois pour un total de trois fois trois plis. Laisser reposer pendant 10-15 minutes puis aplatir jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 4 millimètres, couper en forme de triangles, les enrouler et les placer sur des plaques en repliant les extrémités dans la forme classique du croissant.

LEVAGE : laisser dans la cellule de levage pendant 80-90 minutes à une température de 28-30°C et avec une humidité relative de 80%.

CUISSON : cuire les croissants à 180°C pendant 18-20 minutes.

Les meilleurs résultats sont obtenus en faisant cuire les pâtisseries avant que la levure n'atteigne son point de levage maximal. Les températures et les temps indiqués peuvent être modifiés selon le jugement de l'opérateur pour les adapter aux conditions environnementales spécifiques.



Extraordinary
made simple.