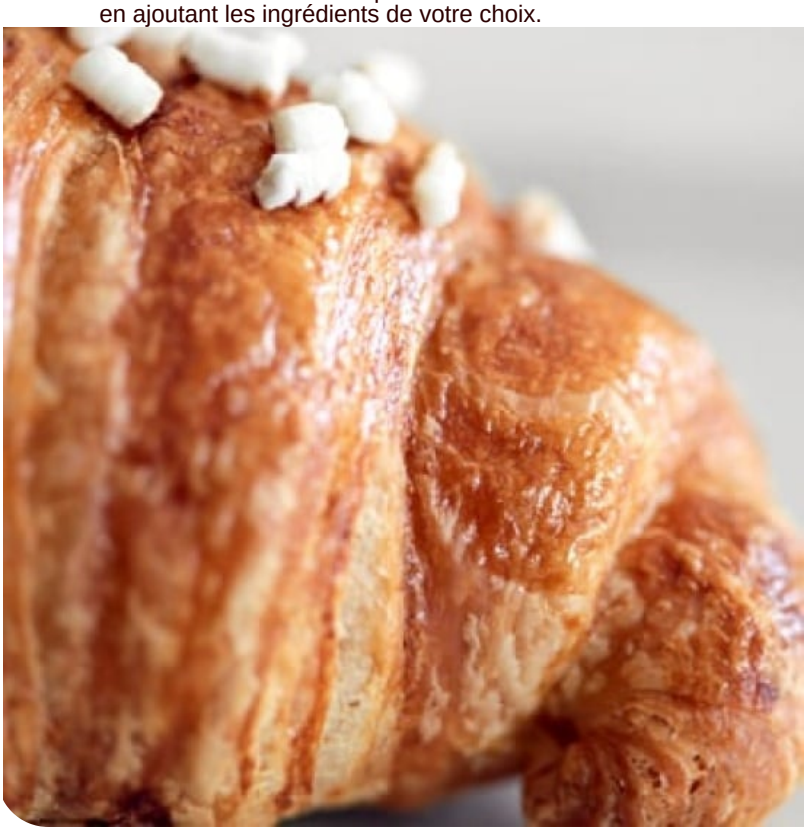
CROISMART

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

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

Céréales

irca GROUP Extraordinary made simple.

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).

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 et la plier sur elle-même en trois couches ; répéter cette opération trois fois pour un total de trois fois trois plis. Laisser reposer pendant 5 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 70-80%.
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.