

CROISSANT PLUS

PÂTISSERIE CROISSANT PLUS

Préparation spéciale sans matières grasses ajoutées, conçue pour la confection de croissants à la française, de viennoiseries danoises, de brioches et autres pâtisseries. Ce produit se distingue par sa simplicité et sa rapidité d'utilisation, ainsi que par sa bonne tenue au congélateur. Il est également compatible avec l'utilisation d'une chambre de fermentation lente.



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 01070566

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Description

préparation pour la production de CROISSANTS, de BRIOCHES et de DANOISES.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produit semi-fini pour les produits de boulangerie fine.

Directions for use

CROISSANTS

Croissant PLUS 1000 g

Eau froide (5-10°C) 400-450 g

Levure 30-50 g

Margarine platte croissants 400 g

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée ; il est conseillé d'ajouter l'eau en plusieurs fois. Laisser reposer 5 minutes à température ambiante. Étaler la pâte, placer la margarine au centre et replier la pâte de manière à l'envelopper complètement. Effectuer les plis (nous recommandons un pli en 3 et un pli en 4). Laisser reposer pendant 5 minutes puis laminer la pâte et former les croissants comme d'habitude. À ce stade, faire lever et cuire à environ 180 °C. Farcir les croissants avec Chocobake chocolat, Nougaty gianduia, Passata di albicocche ou avec toutes les garnitures aux fruits Irca avant la cuisson, ou bien avec Nocciolata, Marixcream, Cremirca ou Pasta Bitter après la cuisson.

AVERTISSEMENT :

- En travaillant dans des environnements chauds ou avec des pétrins à spirale ou des robots pâtisseries, il est conseillé d'ajouter la levure vers la fin du pétrissage.
- Vous pouvez placer les croissants fraîchement formés dans une cellule de refroidissement rapide, puis les décongeler. Une fois levés, vous pourrez les cuire plus tard.
- Vous pouvez préparer la pâte le soir et la conserver au réfrigérateur avant de faire les plis le lendemain matin.

BRIOCHES, VÉNITIENNES, COLOMBINES

Croissant PLUS 1000 g

Beurre ou margarine pommade 50-100 g

Sucre ou miel 50-70 g

Levure 30-50 g

Œufs entiers 200 g

Eau 300 g

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée, rouler et laisser reposer pendant environ 20 minutes à température ambiante. Coupez-les en morceaux de 50-70 grammes pour les Brioches et les Vénitiennes, deux morceaux de 30-40 grammes pour les Colombines, et façonnez-les comme vous le souhaitez (ronds pour les Brioches et les Vénitiennes ; pour les Colombines, formez deux boudins, un pour les ailes, placé en forme de fer à cheval sur la plaque de cuisson et l'autre pour le corps placé droit en haut à gauche). Mettre dans la cellule de levage pendant 60-80 minutes à 28-30°C et avec une humidité relative d'environ 80% ; il est recommandé de décorer et de cuire avant d'avoir atteint le point maximum de levage. La décoration doit être effectuée immédiatement avant la cuisson. Les brioches peuvent être simplement glacées en les badigeonnant d'œuf ; les pâtisseries vénitiennes doivent être recouvertes de glaçage (BRIO BIG ou MANDORGLASS) et saupoudrées de sucre cristallisé. La décoration des colombines s'effectue en les badigeonnant avec de l'eau ou de l'œuf et en les saupoudrant de sucre en poudre et de sucre glace. Cuire à 180-190°C pendant 15-18 minutes.

AVERTISSEMENT :

- En travaillant dans des environnements chauds ou avec des pétrins à spirale ou des robots pâtisseries, il est conseillé d'ajouter la levure vers la fin du pétrissage.
- Vous pouvez placer les Brioches, Vénitiennes et Colombines fraîchement formées dans une cellule de refroidissement rapide, puis les décongeler. Une fois levées, vous pourrez les cuire plus tard.



Extraordinary
made simple.