

CROISSANT VÉGÉTALIEN

PÂTISSERIE

AUTRES MÉLANGES DE PRODUITS LEVÉS

Préparation complète pour la fabrication de croissants végétaliens, idéale pour être fourrée à la crème végétalienne.

- Certifié VeganOK
- Très polyvalent : permet la préparation de croissants « clean label », végétaliens et non végétaliens.
- Spécialement formulé pour assurer une résistance optimale au gel

En suivant la recette de base, vous obtenez des croissants végétaliens au goût délicat, pas trop sucré, idéaux même pour les garnitures salées.



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981082

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde



Graines

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Description

préparation en poudre pour la production de CROISSANTS VÉGÉTALIENS

Denomination

Produit semi-fini pour pâtisserie fine.

Directions for use

CROISSANT

Vegan Croissant 1000 g

Eau froide (5-10°C) 450 g

Levure 30-50 g

Margarine platte croissant 400 g

PÉTRISSAGE : pétrir Vegan Croissant, la levure et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée, laisser reposer pendant 10-15 minutes à la température du réfrigérateur (4-6 °).

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 en donnant un pli à quatre. Laisser reposer 10-15 minutes au réfrigérateur. Ensuite, 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 120-180 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.



Extraordinary
made simple.