

# CROISMART

PASTICCERIA CROISMART

Semilavorato pensato per la realizzazione con metodo rapido (diretto) di ottimi croissants, brioches, Veneziane e Colombine. È di facile impiego,



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070069

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Frutta



Senape

## INFO

Descrizione

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparato per la produzione di CROISSANT, BRIOCHE, TRECCE, VENEZIANE, COLOMBINE, KRAPPEN, BOMBOLONI con metodo rapido (diretto).

### **Denominazione**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### **Modalità d'uso**

CROISSANT

CROISMART g 1000

Lievito g 50

Acqua g 450

margarina platte croissant g 400

**IMPASTO:** impastare CROISMART, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

**PROCEDIMENTO:** stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte questa operazione per un totale di tre pieghe a tre. Lasciare riposare per 5 minuti quindi spianare allo spessore di circa 4 millimetri, tagliare a forma di triangoli, arrotolarli e porli su teglie curvandone le estremità nella classica forma del croissant.

**LIEVITAZIONE:** lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

**COTTURA:** cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



**Extraordinary  
made simple.**