

CROISSANT PLUS

PASTICCERIA

CROISSANT PLUS

Preparato senza grassi aggiunti che consente la realizzazione di Croissants classici ed al burro, di Danish Pastry, di Brioches classiche e per gelato, ma anche Veneziane, Colombine ed altri prodotti da forno. Le caratteristiche peculiari di questo prodotto sono la facilità d'impiego e la struttura che si presta molto bene alla surgelazione o all'impiego con cella di fermentazione.



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 01070566

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

preparato per la produzione di CROISSANTS, BRIOCHEs e DANISH PASTRY.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

CROISSANT

Croissant PLUS g 1000

Acqua fredda (5-10°C) g 400-450

Lievito g 30-50

Margarina platte croissant g 400

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata; è opportuno aggiungere l'acqua in più riprese. Far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Dare le pieghe (consigliamo una a 3 ed una a 4). Lasciar riposare per 5 minuti quindi laminare la pasta e formare i croissant come d'abitudine. A questo punto far lievitare e cuocere a circa 180°C. Farcire i croissant con Chocobake chocolat, Nougaty gianduia, Passata di albicocche ?oro? o con tutti i tipi di Farciture alla frutta Irca prima della cottura o con Nocciolata, Marixcream, Cremirca o Pasta Bitter dopo la cottura.

Avvertenze:

-Lavorando in ambienti caldi o con impastatrici del tipo a spirale o planetarie è consigliabile aggiungere il lievito verso la fine dell'impasto.

-E' possibile porre in abbattitore i croissant appena formati per poi scongelarli e, una volta lievitati, cuocerli successivamente.

-E' possibile effettuare l'impasto la sera e porlo in frigorifero per poi dare le pieghe la mattina successiva.

BRIOCHES, VENEZIANE, COLOMBINE

Croissant PLUS g 1000

Burro o margarina crema g 50-100

Zucchero o miele g 50-70

Lievito g 30-50

Uova intere g 200

Acqua g 300

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente. Tranciare nei pesi voluti (50-70 grammi per Brioches e Veneziane, due pezzi da 30-40 grammi per le Colombine) formellare nel modo desiderato (tonde per Brioches e Veneziane mentre per le Colombine formare due filoni, uno per le ali, posto a ferro di cavallo sulla teglia e l'altro per il corpo posto al di sopra lasciato dritto). Mettere in cella di lievitazione per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa; si consiglia di decorare e cuocere prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione. La decorazione va effettuata immediatamente prima della cottura. Le brioche possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo; le veneziane devono essere ricoperte con glassa (BRIO BIG o MANDORGLASS) e cosparse con granella di zucchero. La decorazione delle colombine si effettua pennellandole con acqua o uovo e cospargendole con zucchero semolato e zucchero a velo. Cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.

Avvertenze:

-Lavorando in ambienti caldi o con impastatrici del tipo a spirale o planetarie è consigliabile aggiungere il lievito verso la fine dell'impasto.

-E' possibile porre in abbattitore le Brioches, le Veneziane e le Colombine appena formate per poi scongelarle e, una volta lievitate, cuocerle successivamente.



Extraordinary
made simple.