

# VEGAN CROISSANT

PASTICCERIA ALTRI MIX LIEVITATI DOLCI

Mix completo per la produzione di croissant vegani, perfetti da farcire con la crema vegana.

- Certificato VeganOK
- Altamente versatile, consente la preparazione di croissant clean label, sia vegani che non
- Il prodotto è stato appositamente formulato per garantire una resistenza ottimale al congelamento
- Seguendo la ricetta base si ottengono croissant vegani dal sapore delicato e non eccessivamente dolce, che li rende ideali anche per farciture salate



## MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981082

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape



Semi

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere per la produzione di CROISSANT VEGANI

### Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

### Modalità d'uso

CROISSANT

Vegan croissant g 1000

Acqua fredda (5-10°C) g 450

Lievito g 30-50

Margarina platte croissant g 400

IMPASTO: impastare vegan croissant, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura da frigorifero (4-6°).

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 dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. 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 120-180 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.