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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape



Semi

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