

Croissants suaves

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Espelta Bío

N° 1108

Afrutado, con notas de almendra
y de avellana

Otras aplicaciones:

Pan de espelta, brioche, pan especial



INGREDIENTES

Harina de Gruau bío: 6 kg

Harina T55 o T65 bío: 3,7 kg

Terre d'Arômes Espelta Bío: 0,3 kg

Azúcar bío: 1,3 kg

Mantequilla para amasar bío: 0,5 kg

Mantequilla para laminado bío: 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,7 a 5 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 50°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora o espiral: 5-6 minutos.

Temperatura de la masa: 16-18°C.

Primera fermentación: 30 minutos a temperatura ambiente, luego mínima 1 hora a 4°C.

Tourage (laminado): 2 vueltas dobles con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta. Luego, cortar triángulos de 60-65g y enrollar en forma de *croissant*.

Fermentación final: 2h-3h a 26-28°C con 75% humedad.

Cocción ventilada: dorar y hornear 13-14 minutos a 150/170°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984