

Croissants del prado

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé d'Or CRC®

N° 2103

Lácteo floral, con notas de
yogur y de flores

Otras aplicaciones:
Bollería



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Phil Levain Blé d'Or CRC®: 1 kg

Azúcar: 1,2 kg

Mantequilla para laminado: 4 kg

Levadura: 0,4 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,2 a 4,8 L

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 50°C.

Amasado:

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

Temperatura de la masa: 16-18°C.

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

Tourage (laminado): 3 vueltas simples con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta. Luego, cortar en triángulos de 60-65 g y enrollar en forma de *croissant*.

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

Cocción: 13 a 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 adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984