

Super Croissant

Concentrado Tecnológico
con masa madre



Phil Super V Concentré

N° 1490

Aplicación:

Cruasanes crudos congelados o Freezer to Oven, conservación y desarrollo de volumen después de la congelación



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 6 kg

Harina T55 o T65: 4 kg

Phil Super V Concentré: 0,05 kg

Azúcar: 1,3 kg

Mantequilla para amasar: 0,5 kg

Mantequilla para laminado: 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,7 a 5 L

Método con dosificación 0,5%

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 h a 4°C.

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

Fermentación final: 2h-2h30 a 26-28°C con 75% humedad.

Cocción: dorar y hornear durante 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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESE DESDE 1984