

Bun' N' Roll

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Intenso CRC®

N° 1101

Lácteo y malteado, con notas de
yogur y de nata

Otras aplicaciones:
Bollería



INGREDIENTES

Harina de Gruau: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Intenso CRC®: 0,4 kg

Mantequilla para amasar: 1 kg

Azúcar: 1 kg

Mantequilla para laminado: 4 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,8 a 5,2 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 50-52°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora: 5 minutos.

Temperatura de la masa: 16-18°C.

Primera fermentación: 15 minutos a -21°C, y luego 1 hora a 4°C.

Tourage (laminado): 3 vuelta simples con 15 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta.

Reposo intermedio: 20 minutos a 4°C.

Formado: extender la masa a 0,5 cm , luego enrollar y cortar rodajas del peso deseado (90g). Colocar sobre una bandeja con papel de horno.

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

Cocción: dorar y cocer 15 minutos al horno ventilado a 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
FRANCESA DESDE 1984