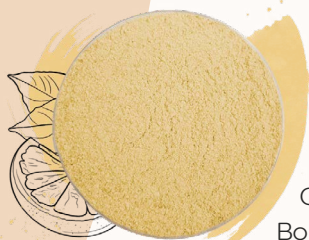


Croissant Trigo Duro

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Duro CRC®

N° 1142

Floral, con notas de cítricos y de
yogur

Otras aplicaciones:
Bollería, pan vienés, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,9 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro CRC®: 0,1 kg

Azúcar: 1,2 kg

Mantequilla para détrempe: 0,5 kg

Mantequilla para laminado (14°C): 4 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 5,2 L

Método con dosificación 1%

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 1 hora a 4°C.

Tourage (laminado): 3 vueltas simples con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta.

Preparación: cortar triángulos de 60-65g y enrollar en forma de *croissant*.

Fermentación final: poner en cámara de fermentación a 4°C durante 14-16 horas, luego recalentar 3h-3h30 a 26-28°C o en directo 2h30-3h a 26-28°C.

Cocción: 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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984