

Croissants des prés

Levain liquide
Phil Levain



Blé d'Or CRC®

N° 2103

Lacté floral, avec des notes de
yaourt et de fleur

Autres applications :
Viennoiseries

INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg	Levure : 0,4 kg
Phil Levain Blé d'Or CRC® : 1 kg	Sel : 0,2 kg
Sucre : 1,2 kg	Eau : 4,2 à 4,8 L
Beurre de tourage : 4 kg	

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 50°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse en batteur ou spirale : 6 minutes.

Température de la pâte : 16-18°C.

Pointage : 30 minutes à température ambiante, puis 1h à 4°C.

Tourage : 3 tours simples avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour.
Ensuite détailler des triangles de 60-65 g et rouler en forme de croissant.

Apprêt : pendant 2h-3h à 26-28°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : 13 à 14 minutes à 150-170°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.