

Super Croissant

Concentré Technologique
avec levain



Phil Super V Concentré

N° 1490

Application :

Croissants cru surgelé ou Freezer to oven,
conservation et prise de volume après
congélation



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 6 kg

Farine T55 ou T65 : 4 kg

Phil Super V Concentré : 0,05 kg

Sucre : 1,3 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Beurre de tourage : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,7 à 5 L

Méthode à 0,5% de dosage

Température de base : 50°C.

Pétrissage :

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

Température de la pâte : 16-18°C.

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

Tourage : 2 tours doubles avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour. Détailler des triangles de 60-65 g puis rouler en croissant.

Apprêt : 2h-2h30 à 26-28°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : dorer et cuire 13-14 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.