

Croissant Blé Dur

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Dur CRC®

N° 1142

Floral, avec des notes d'agrumes
et de yaourt

Autres applications :
Viennoiserie, pain viennois, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,9 kg

Terre d'Arômes Blé Dur CRC® : 0,1 kg

Sucre : 1,2 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Beurre tourage (14°C) : 4 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 5,2 L

Méthode à 1% 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 1h à 4°C.

Tourage : 3 tours simples avec, entre chaque tour, 20 minutes de repos à 4°C.

Détaillage : étaler et découper des triangles de 60-65 g et les rouler en croissant.

Apprêt : mettre en armoire de fermentation à 4°C pendant 14-16h puis réchauffer 3h-3h30 à 26-28°C ou en direct 2h30-3h à 26-28°C.

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