

CROISSANT



backaldrin®

CROISSANT

 **PRESENTACIÓN**
20 kg

 **VIDA ÚTIL**
9 meses

 **CONSERVACIÓN**
Mantenerse en lugar fresco,
seco y libre de humedad.







3002

VENTAJAS

- Sabor a Mantequilla.
- Brinda un rendimiento del 130% contra una receta tradicional.
- Proporciona una miga y laminado característico de un croissant tipo Europeo.

RECETA

 Mix	 Agua	 Levadura	 Mantequilla (empaste)
1 kg	480 g	30 g	450 g

PROCEDIMIENTO

Mezclado: 8 a 10 min

Reposo: 20 min a TA

Empaste: 1 vuelta sencilla

Laminación: 2 vueltas sencillas hasta grosor de 0.5 cm

Fermentación: 1 hr a 1 1/2 hr a 25 °C

Horneo: 160° C por 25 min

*También se puede trabajar de manera directa con reposo de 1 hora

