



VEGAN CROISSANT 10

Mix completo per la produzione di croissant vegani, perfetti da farcire con la crema vegana.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01981082

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

CROISSANT

Vegan croissant g 1000

Acqua fredda (5-10°C) g 450

Lievito g 30-50

Margarina platte croissant g 400

IMPASTO: impastare vegan croissant, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura da frigorifero (4-6°).

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Quindi spianare allo spessore di circa 4 millimetri, tagliare a forma di triangoli, arrotolarli e porli su teglie curvandone le estremità nella classica forma del croissant.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 120-180 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA: cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti da forno fini.