

® **AVANT**  
Croissant Plus  
Mix con Lievito Naturale in Polvere



Linea Pasticceria

**BNL**®

Bakery Future Lines

# AVANT Croissant Plus

È l'ultima evoluzione di un semilavorato a base di lievito naturale in polvere adattato ai vari metodi di lavorazione.

Avant Croissant Plus è l'unico semilavorato per la produzione di croissant in grado di accendere, condurre e completare un ciclo di fermentazione senza l'aggiunta del lievito compresso.



cod. B529

## RICETTA BASE - Metodo a Freddo

### CROISSANTS

#### *Avant CROISSANT Plus*

Acqua tiepida  
Burro o Margarina  
Uova intere (n°3)

kg	1,000
kg	0,380/0,400
kg	0,080
kg	0,150

TOTALE

kg 1,610/1,630

#### Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, con temperatura di 27°C. Conservare l'impasto in frigo (+5°C) per 12/16 ore (deve raddoppiare).

Dare 2 pieghe a 4 con:

#### *Mélange Cinquanta Sfoglia e Croissant, o Burro*

kg 0,400

Formare i croissant e farli lievitare oppure metterli in frigo.

La temperatura di lievitazione dei croissant al burro non può superare i 23°/24°C con il 70/75% di umidità relativa.

Decorare, rifinire e cuocere come d'abitudine.



B.F.L. Bakery Future Lines s.r.l.  
Loc. Giarizzo 19020 Ceparana (La Spezia) ITALIA  
☎ +39 0187 93 10 45 - fax +39 0187 93 10 46  
www.bfl.it - info@bfl.it

**BFL**<sup>®</sup>  
Bakery Future Lines