

Croissant 1000

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

BNL[®]
Bakery Future Lines

Croissant 1000



Dolcélite Croissant 1000, un mix per croissant di formulazione tradizionale, a base di **lievito naturale** con funzione di prelievito per conferire al prodotto finito maggior morbidezza, massimo sviluppo, ma minor consumo di zuccheri in fase di lievitazione.



cod. B511

Alcune Ricette

CROISSANTS

<i>Dolcélite CROISSANT 1000</i>	kg	1,000
Acqua tiepida	kg	0,380/0,400
* Lievito compresso	kg	0,060

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti circa.

Dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe a 3 con:

Margarina Queen Piatta	kg	0,350
-------------------------------	----	-------

Formare i croissant che possono essere fatti lievitare per 2 ore a 27°/30°C con il 70/75% di umidità relativa, oppure surgelati. Levare dal freezer i croissant la sera precedente e farli lievitare. Decorare, rifinire e cuocere come d'abitudine.

BRIOCHES

<i>Dolcélite CROISSANT 1000</i>	kg	1,000
Acqua tiepida	kg	0,360/0,380
Burro	kg	0,150
* Lievito compresso	kg	0,060

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti circa.

Brioche con Dolcélite Croissant 1000 Formare le brioche che possono essere fatte lievitare per 2 ore a 27°/30°C, oppure surgelate. Levare dal freezer le brioche la sera precedente e farle lievitare. Decorare, rifinire e cuocere come d'abitudine.

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione richiesto.