

# Croissant 1000

Integrale

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

**BNL**<sup>®</sup>

Bakery Future Lines

# Croissant 1000 Integrale

Croissant 1000 Integrale, 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. B554

## Ricetta Base

### CROISSANT INTEGRALE

Dolcélite CROISSANT 1000 Integrale	kg	1,000
Acqua tiepida	kg	0,430
Lievito Compresso*	kg	0,050
Peso Totale	kg	1,480

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

#### Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti circa.

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

Margarina <i>Queen Piatta</i>	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

#### METODO COL FREDDO

(Usare 60 g di **Lievis+** per kg di prodotto)

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

Temperatura impasto 27°C.

Conservare l'impasto in frigo (+5°C) per 12/14 ore, fino ad un raddoppio del volume iniziale.

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

Margarina <i>Queen Piatta</i>	kg	0,500
-------------------------------	----	-------

Mettere a lievitare a 26°/28°C per 2 ore circa.

Cuocere come d'abitudine.