

Croissantoro

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

BFL[®]
Bakery Future Lines

Croissantoro

Croissantoro, il massimo della tecnologia nel campo dei mix tradizionali per la produzione di croissant a lievitazione diretta. Lavorazione e lievitazione semplificate che assicurano un ottimo sviluppo.



cod. B512

Alcune Ricette

CROISSANTS

<i>Dolcélite CROISSANTORO</i>	kg	1,000
Acqua	kg	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 20/30 minuti. Dare 2 pieghe a 4 utilizzando:

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

Lievitare, decorare e cuocere come d'abitudine

KRAPFEN / BOMBOLONI

<i>Dolcélite CROISSANTORO</i>	kg	1,000
Mélange Futura G	kg	0,080
Uova intere	kg	0,150
Acqua	kg	0,300
* Lievito compresso	kg	0,060

Lavorazione

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Fare puntare per 15/20 minuti, quindi formare i pezzi. Lasciar lievitare e friggere come d'abitudine.

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