

Croissants avec STABILASE et IREKS MALT EXTRACT K



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
STABILASE	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
IREKS MALT EXTRACT K	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Sucre	1.000 kg	10 %	2 lb 3.5 oz
Œufs entiers	0.400 kg	4 %	0 lb 14 oz
Beurre	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Sel	0.200 kg	2 %	0 lb 7 oz
Levure fraîche	0.500 kg	5 %	1 lb 1.5 oz
Eau, approx.	4.500 kg	45 %	9 lb 14.5 oz
Poids total	17.500 kg		38 lb 8 oz

Temps de pétrissage: 4 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 16° C – 18° C (61° F – 64° F)

Fermentation en masse: approx. 60 minutes dans le réfrigérateur

Poids: 0.070 kg (2.5 oz)

Fermentation intermédiaire: aucune

Préparation: Après la fermentation en masse, incorporer 0.300 kg (10.5 oz) de graisse de tourage par kg de pâte (2 lb 3.5 oz) en deux tours doubles. Laisser détendre la pâte laminée dans le réfrigérateur pendant 15 – 20 minutes et étaler à une épaisseur de 3.0 – 3.5 mm (0.12 – 0.14 inches). Ensuite couper des triangles de 12 x 24 cm (4.7 x 9.4 inches), enrouler et laisser fermenter. Après la fermentation finale, dorer/humecter à l'œuf et cuire sans vapeur.

Fermentation finale: 60 – 90 minutes

Température de cuisson: 180° C (356° F), sans vapeur

Temps de cuisson: approx. 15 minutes