

Croissants multicéréales

avec SOVITAL et EXCEL MN CONCENTRATE



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
SOVITAL	2.500 kg	25 %	5 lb	8 oz
EXCEL MN CONCENTRATE	0.100 kg	1 %	0 lb	3.5 oz
Sucre	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Beurre/Margarine	0.300 kg	3 %	0 lb	10.5 oz
Sel	0.050 kg	0.5 %	0 lb	1.8 oz
Levure fraîche	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
Eau, approx.	6.000 kg	60 %	13 lb	3.5 oz
Poids total	20.050 kg		44 lb	1.8 oz

Temps de pétrissage: 3 minutes lentement + 3 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 20° C (68° F)

Fermentation en masse: 10 minutes

Fermentation intermédiaire: aucune

Préparation: Incorporer 0.250 kg – 0.300 kg (9 oz – 10.5 oz) de graisse de tourage par kg de pâte (2 lb 3.5 oz) en trois tours simples. Laisser détendre la pâte entre les tours individuels pendant 15 – 20 minutes. Abaisser la pâte à croissants à une épaisseur d'approx. 3 mm (0.12 inches) et façonner comme c'est habituel pour croissants.

Garniture: comme souhaité

Fermentation finale: approx. 60 minutes

Température de cuisson: 220° C (428° F), avec vapeur

Temps de cuisson: approx. 20 minutes