

Croissant



Croissan CROISANT MIX

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Faină c/s	100
Croissant mix 25	25
Drojdie Fala	3,5
Margarină Selecta 80	40
Apă	50
Total	218,5

Mod de preparare: Toate ingredientele (cu excepția margarina) sunt amestecate într-un moment de 10 min. la viteză scăzută, și la 5 min. pentru a doua viteză. Aluatul preparat este rulat la 6 mm. grosime, apoi se pune margarina și se înfășoară într-un plic.

Ulterior, după laminare este înfășurat în trei straturi, iar după laminarea ulterioară iarăș în trei straturi. Aluatul se lasă în frigider timp de 10-15 min. și procesul se repetă. După ultima laminare aluatul se taie triunghi, și se formează cornuri. Cornuri se dospesc la t 30 °C, umiditate 60-65%. Se coace la t 180 °C, timp de 15-20 min.