Круассаны

CROISANT MIX

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	100
Croissant mix 25	**25**
Дрожжи Fala	3,5
Selecta 80	40
Вода	50
ВЫХОД	**218,5**

Способ приготовления: Все ингредиенты (кроме маргарина) смешиваются одновременно 10 минут на первой скорости и 5 мин. на второй скорости. Готовое тесто раскатывается до 6 мм. толщиной, затем выкладывается маргарин и заворачивается в конверт, затем после раскатки заворачивается в три слоя, и после последующей раскатки в три слоя. Тесто отдыхает в холодильнике 10-15 мин. и процесс повторяется. После последней раскатки тесто нарезаем треугольниками, формуем круассаны. Круассаны направляем в расстойку при t 30°C, влажность 60-65%. Выпечка при t 180°C, 15-20 мин.