



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

## CROISSANT

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	10.000
<a href="#">Premezcla Pan Suave al 15%</a>	1.500
<a href="#">Levadura Bakels Platinum</a>	0.060
Azúcar blanca	0.800
<b>Peso total:</b>	<b>12.360</b>

#### Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	5.800
Huevos Enteros	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>6.300</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
Mantequilla sin sal	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.500</b>

#### Grupo 3

Ingrediente	KG
Margarina Hojaldre para Empaste	5.000
<b>Peso total:</b>	<b>5.000</b>

## MÉTODO

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 a velocidad 1, proceder a incorporar los huevos y poco a poco el agua hasta conseguir una masa homogénea.
2. Agregar la margarina y seguir amasando hasta que se incorpore por completo.
3. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Realizar el empastado con 3 pliegues simples.
5. Cortar y formar los Croissants, fermentar en cámara por 60 minutos promedio.
6. Hornear a 170°C por 18 minutos promedio.