



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

CROISSANT

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	10.000
Premezcla Pan Suave al 15%	1.500
Levadura Bakels Platinum	0.060
Azúcar blanca	0.800
Peso total:	12.360

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	5.800
Huevos Enteros	0.500
Peso total:	6.300

Grupo 2

Ingrediente	KG
Mantequilla sin sal	0.500
Peso total:	0.500

Grupo 3

Ingrediente

Margarina Hojaldre para Empaste

KG

5.000

Peso total: 5.000

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.