

# Croissant



# Croissant

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Croissant	1 kg
	Eau	0,5 à 0,52 l.
	Levure	30 à 40 g
<b>Fabrication :</b>	<b>Température de base : 56 à 58°C</b> <b>Détrempe faite la veille en froid entre 2 et 4°C</b>	
<b>Pétrissage</b>	3 à 4 min 8 à 10 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
<b>T° de la pâte</b>	22 à 23°C	
<b>Tourage</b>	Avec la matière grasse au 1/4 du poids de la pâte donner 3 tours simples	
<b>Pousse</b>	En étuve humide	
<b>Cuisson</b>	15 à 18 min dans un four à 200 - 220°C	

## FARINE COMPOSÉE POUR POUR CROISSANTS

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, sucre, sel, poudre de **lait**, **gluten de blé**, Emulsifiant : E472e, Émulsifiant : E471, farine de **blé** malté, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Agent de traitement de la farine : E300, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase.