

Croissant



Croissant

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

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