

Французький круасан

2.000 кг	Борошно пшеничне 700
0.070 кг	P&C (2890)
0,850 кг	Вода (прибл)
0,100 кг	Дріжджі
0.200 кг	Цукор
0.100 кг	Вершкове масло
0,030 кг	Сіль
0,040 кг	Сухе молоко
3.390 кг	Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	4-6 хв на I швидкості 2-4 хв на II швидкості
Тістоміс:	спіральний
Температура тіста:	18-21 °C
Час відпочинку:	60-90 хвилин при 8 °C або нижче
Товщина турінгу:	макс. 10 мм
Товщина заготовки:	2,5-3,0 мм, (в залежності від бажаного виду тіста)
Вистійна шафа:	макс. 24 °C, відносна вологість 70-75 %
Температура випікання:	200°C з пониженням до 180°C
Час випікання:	15-16 хв. (залежно від форми)

Спосіб приготування:

Попередньо сформуйте масло для турінгу та охолоджуйте його при 14 °C до готовності для Використання.

З перерахованих вище інгредієнтів замісити тверде тісто. Після зазначеного часу відлежування тіста додайте 0,250-0,300 кг масла до 1000 кг основного тіста з інтервалом 15 хвилин. Охолоджуйте тісто при температурі 8 °C між обертами.

Перед тим, як розкачати тісто, дайте йому відпочити в холодильнику ще 40 хвилин. Повторна обробка або формування за бажанням.

Примітка:

якщо температура в приміщенні для бродіння нижче 24 °C, масло залишається нижче температури плавлення, що забезпечує оптимальні результати випічки.

Ви також можете використовувати вершкове масло для масляних круасанів або маргарин для звичайних круасанів.

Також можуть бути використані власні параметри обробки підприємства.

