

Масляний круасан без вистоювання

Тісто:

10.000 кг	Борошно пшеничне
1.000 кг	Backen ohne Gare (4245)
5,900 кг	Вода
0,500 кг	Дріжджі
1.000 кг	Цукор
0.500 кг	Вершкове масло
0,150 кг	Сіль
19.050 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:	5 хв на I швидкості 7 хв на II швидкості
Тістоміс:	спіральний
Температура тіста:	20 °C
Товщина розкатки:	2,5-3,0 мм, тістова заготовка 0,06 кг
Температура випікання:	
Пічка:	1ша фаза - 110°C (інтервальне пропарювання) 2га фаза - 170°C
Час випікання:	1ша фаза – 8 хв. 2га фаза – 17 хв.

Спосіб приготування:

Із вищеперерахованих компонентів замісити еластичне тісто. (без відлежування)
Додайте 0,250 кг масла до 1000 кг основного тіста, зробивши 1 подвійний і 2 одинарні оберти
Турувати тісто 2 х 3*, розкатуючи не тонше 10 мм. Після чого розкатати в пласт товщиною 3 мм, поділити на шматки та сформувати круасани.
Відразу після формування помістити в шокову морозильну камеру (від -30°C до -35°C).

Зберігати за температури -18°C.

Примітка: попередньо розморозивши (температура всередині не менше 20 °C, процес розморожування приблизно 1,5 години) ви також можете використовувати стандартну програму випікання для датської випічки/круасанів.

