

CROISSANT MIX

Bardzo dobry mix do produkcji wyrobów z ciasta półfrancuskiego i francuskiego. Znacznie przyspiesza i ułatwia pracę cukiernika. Croissant mix gwarantuje wypieki o dużej objętości, odpowiednim kolorze i właściwym rozwarstwieniu.

Ciasto półfrancuskie

CROISSANT MIX	1000 g
Woda bardzo zimna	440-470 g
Cukier	25 g
Drożdże	60 g

Ciasto półfrancuskie	ok.1555 g
Margaryna Puff Pastry	450 g

Przygotowanie:

Miesienie 3 minuty, 6 minut szybko, ciasto wałkujemy z margaryną 2x4 i 1x3 bez odpoczynku. Po wywałkowaniu ciasto powinno leżakować ok. 20 minut w chłodnym miejscu przykryte folią lub płótnem. Po odpoczynku ciasto wałkujemy do grubości ok. 4-5 mm i następnie wycinamy ciastka. Uformowane ciastka garujemy w temp. 35-40°C i wilgotności 65%, przy $\frac{3}{4}$ gary wyjąć do oskórzenia, następnie odpiec w temperaturze 210-230°C, w czasie 20-35 min. w zależności od formy i wielkości, po 10 minutach pieczenia otwieramy cug. Przy produkcji francuskich rogalików Croissantów należy pamiętać o zaparowaniu komory po włożeniu rogalików do pieca.