

# CROISSANT 15%

Bardzo dobry mix do produkcji wyrobów z ciasta półfrancuskiego i francuskiego. Znacznie przyspiesza i ułatwia pracę cukiernika. Croissant 15 % gwarantuje wypieki o dużej objętości, odpowiednim kolorze i właściwym rozwarstwieniu.

## Ciasto półfrancuskie

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| <b>CROISSANT 15%</b> | 150 g     |
| Mąka pszenna T.500   | 850 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 min. wolno, 6 min. szybko, ciasto wałkujemy z margaryną 2x4 i 1x3 bez odpoczynku. Po wywałkowaniu ciasto powinno leżakować ok. 20 min. 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 temp. 210-230°C, w czasie 20-35 min. w zależności od formy i wielkości, po 10 min. pieczenia otwieramy cug. Przy produkcji francuskich rogalików croissantów należy pamiętać o zaparowaniu komory po włożeniu rogalików do pieca.

## Ciasto francuskie

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>CROISSANT 15%</b>  | 1000 g    |
| Mąka pszenna T.500    | 850 g     |
| Woda bardzo zimna     | 500-520 g |
| <br>                  |           |
| Ciasto francuskie     | ok.1500 g |
| Margaryna Puff Pastry | 700-750 g |

### Przygotowanie:

miesienie 3 min. wolno, 6 min. szybko, ciasto wałkujemy z margaryną 4x4 bez odpoczynku. Po odpoczynku ciasto wałkujemy do grubości 4-5 mm i następnie wycinamy ciastka. Uformowane ciastka pozostawić do odpoczynku w chłodnym miejscu przez ok. 15 min., następnie odpiec w temperaturze 210-220°C w czasie 20-40 min. w zależności od formy i wielkości, po 10 min. otwieramy cug.