



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Croissant Lab

Modo d'uso Croissant

Croissant lab	g 1000
Acqua	g 350
Lievito Fresco	g 70
Margarina per Croissant	g 400

Impastare il prodotto con lievito ed acqua sino ad ottenere un pastello liscio; dare un riposo di 15 minuti

Unire il panetto di margarina dando un giro di pieghe a 3.

Lavorare a sfoglia: tirare e dare 2 pieghe a 3, dare un riposo di 5 minuti, quindi tirare e dare una piega a 4.

Tagliare a triangoli ed arrotolare.

Lievitare in cella per 90 minuti a 30°C e 90% Umidità Relativa.

Lucidare a piacere con tuorlo d'uovo e coprire con zucchero semolato.

Cuocere a 180 - 190°C per 20 – 25 minuti.

Modo d'uso Brioches

Croissant lab	g 1000
Acqua	g 350
Lievito Fresco	g 70
Margarina tipo crema/cake	g 400
Tuorli d'uovo	n. 2

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un pastello liscio; dare un riposo di 30 minuti

Spezzare e formare nelle dimensioni desiderate.

Lievitare in cella per 90 minuti a 30°C e 90% Umidità Relativa.

Lucidare e/o ricoprire con glassa d'amaretto o zucchero in granella.

Cuocere a 180 - 190°C per 20 – 25 minuti.