



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Kroissant Evo

Modalità d'uso

Kroissant Evo	g	1000
Acqua	g	350
Uova intere	n.	2
Lievito Frasco	g	45

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (23/24 °C)

Dare 15 minuti di riposo

Incorporare 400 g di margarina croissant piatta e a piacere dare 2 pieghe a 4 oppure 3 pieghe a 3.

Fare riposare l'impasto per circa 10 minuti e tirare all'altezza desiderata.

Tagliare a triangolo e formare.

Far lievitare per 60/75 minuti a 30 °C 80% U.R.

Rifinire e cuocere come d'abitudine.