



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Croissant Lab

Modo de empleo

Croissant lab	g 1000
Agua	g 350
Levadura fresca	g 70
Margarina para croissants	g 400

Amasar el producto con la levadura y el agua hasta obtener una masa lisa; dejar reposar 15 minutos

Añadir la masa de margarina y doblar en 3 pliegues.

Extender en forma de lámina: estirar y doblar 2 veces en 3, dejar reposar 5 min, a continuación, estirar y doblar en 4.

Cortar en triángulos y enrollar.

Hornear durante 90 minutos a 30°C y 90% de humedad relativa.

Pulir al gusto con yema de huevo y cubrir con azúcar glas.

Hornear a 180 - 190°C durante 20 - 25 minutos.

Modo d'uso Brioches

Croissant lab	g 1000
Agua	g 350
Levadura fresca	g 70
Margarina tipo crema/cake	g 400
Yema de huevo	n. 2

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave; dejar reposar 30 minutos.

Romperla y darle la forma deseada.

Hornear durante 90 minutos a 30°C y 90% de humedad relativa.

Pulir y/o cubrir con glaseado de amaretto o azúcar granulado.

Hornear a 180 - 190°C durante 20 - 25 minutos.