

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Kroissant Evo

Mode d'emploi

Kroissant Evo	g	1000
Eau	g	350
œufs entiers	n.	2
Levure fraîche	g	45

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient lisses et élastiques (23/24 °C).

Laisser reposer pendant 15 minutes

Incorporer 400 g de margarine pour croissant plat et, le cas échéant, plier en 2 x 4 ou en 3 x 3.

Laisser reposer la pâte pendant environ 10 minutes et l'étaler à la hauteur souhaitée.

Couper en triangles et façonner.

Laisser lever pendant 60/75 minutes à 30 °C 80 % HR.

Finir et cuire comme d'habitude.