

Croissant

Sac de 25 kg

Réf. 24505.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Croissant	1 000 g
Eau ou lait	500 g
Levure de boulanger	50 g



- Pétrissage :
 - Batteur-mélangeur au crochet : 2 min à petite vitesse puis 2 à 3 min à moyenne vitesse.
 - Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 10 min à moyenne vitesse.
- Température de la pâte : 24 à 25°C.
- Pointage : 10 à 15 min.
- Tourage : 1 000 g de détrempe. 250 à 300 g de matière grasse. 3 tours simples avec repos entre les tours.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.
- Cuisson : 220°C pendant 12 à 15 min..
Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

c'est prêt !

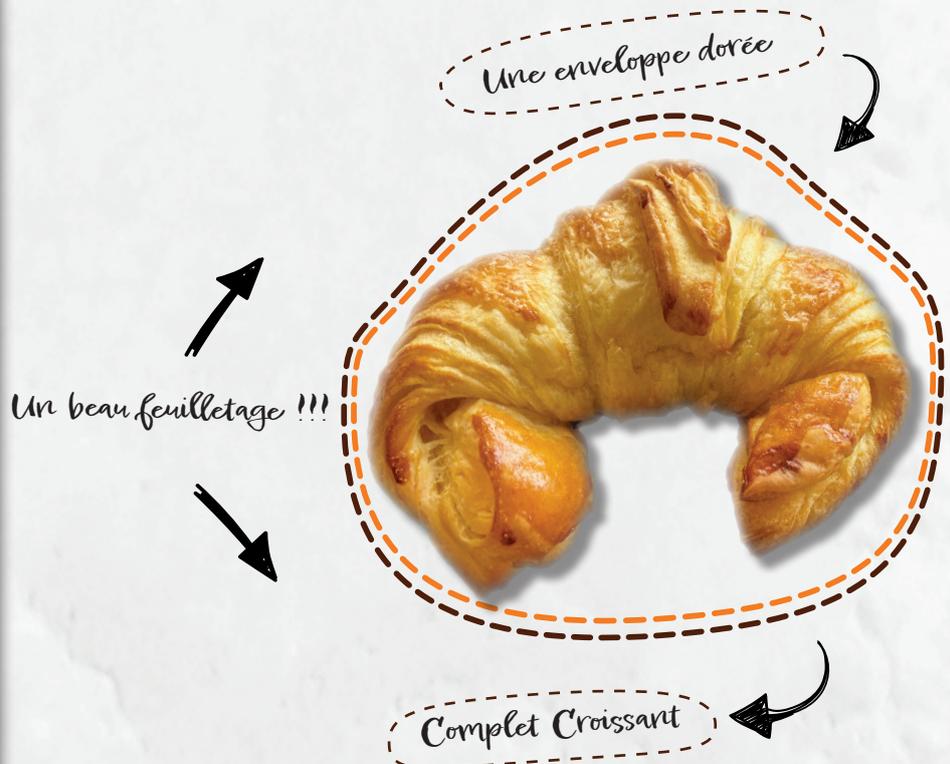


www.complet.fr



Zoom sur

Des croissants dorés et croustillants !



Notre passion, le savoir-faire !

