

CROISSANT (PAKOVANO)

Receptura 6

Pšenično brašno	8,0 kg
SOFT BASE	2,0 kg
Jaja	0,5 kg
Kvasac	0,3 kg
Šećer	0,3 kg
So	0,17 kg
Invertni šećer sa medom	0,3 kg
Palmina mast (Margarin)	0,5 kg
Voda	3,5 l
Ukupno	15,57 kg

Vreme zamesa:	3+4 min (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	25° C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	0,07 kg testa za croissant
Međufermentacija:	10 min
Oblikovanje:	croissant
Završna fermentacija:	60 minuta u komori, 30°C, 75%RV
Temperatura pečenja:	200→170°C, dodatak pare
Vreme pečenja	oko 10 min
Uputstvo za rad:	Uklapanje 25% margarina na masu testa, preklapanje 3+3+3, odmaranje 15 minuta nakon svakog preklapanja, istanjivanje testa na 2,5-3 mm pre završnog oblikovanja ili na 1mm ako se rade koktel rolnice



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35