Croissants bicolor

com MELLA CROISSANT

RECEITAS

Massa branca

Farinha de trigo de média força	2,500 kg
MELLA CROISSANT	0,625 kg
Manteiga	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,100 kg
Água	1,250 kg
Total	4,985 kg

Margarina para folhados: 0,300 kg por kg de massa.

Massa colorida

Farinha de trigo de média força	0,850 kg
MELLA CROISSANT	0,200 kg
Manteiga	0,100 kg
Açúcar	0,065 kg
Sal	0,003 kg
Levedura	0,030 kg
Corante ou cacau	C/S
Água	0,400 kg
Total (aprox.)	1,648 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes das duas massas separadamente 5 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida. Deixar repousar durante 10 minutos.
- Estender um retángulo e guardar no congelador 30 minutos.
- Dar três voltas simples com a margarina, deixando repousar no mínimo 30 minutos entre as voltas. Dispor a massa colorida em cima da massa branca.
- Laminar uma “manta” com 4,5 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado e formar os croissants.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 26 ºC e 75% H.R.
- Cozer a 180 ºC durante 20 – 25 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS