

Croissants

com MELLA CROISSANT e REX FIBRAS

Farinha de trigo de média força	7,600 kg
MELLA CROISSANT	1,500 kg
REX FIBRAS	0,900 kg
Manteiga	0,300 kg
Levedura	0,450 kg
Água (aprox.)	5,320 kg
Total	16,070 kg

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

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar no frigorífico cerca de 30 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado e formar os croissants.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante cerca de 20 minutos.

