

# Croissants

## con MELLA CROISSANT y REX FIBRAS

Harina de trigo de media fuerza	7,600 kg
MELLA CROISSANT	1,500 kg
REX FIBRAS	0,900 kg
Mantequilla	0,300 kg
Levadura	0,450 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,320 kg</u>
Total	16,070 kg

Margarina para pliegues: 0,300 kg por kg de masa.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar en la nevera unos 30 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 20 minutos.

