

Croissants con frutos rojos con MELLA CROISSANT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA CROISSANT	2,500 kg
Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	20,000 kg

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: aprox. 20 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos en el congelador.
- Dar dos pliegues sencillos y uno doble dejando reposar unos minutos entre pliegues y dejar reposar en frío 15 – 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 2,5 mm de grosor y 50 cm de ancho, cortar triángulos de 25 x 12 cm (alto x ancho) y formar los croissants.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.*
- Cocer a 200 °C (con poco vapor) durante unos 22 minutos. Abrir el tiro 3 – 5 minutos antes de finalizar la cocción.
- Una vez fríos, cortar los croissants, untar con crema de queso y mermelada y decorar con frutos rojos variados.

* Es posible congelar los croissants y utilizarlos más adelante: a media fermentación, guardar los croissants en bolsas de plástico y almacenar en el congelador. Para su cocción, colocar los croissants en bandejas con papel de horno y dejar que se descongelen unos 20 minutos.

