

Croissants de cereales con REX KORN e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,220 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg – 0,300 kg por kg de masa.

Topping

IREKS-TOPPING o sésamo blanco

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING o sésamo blanco.
- 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.

