

Croûtons

con IREKS TOAST PLUS 10% y DREIDOPPEL

Pan de molde

Harina de trigo	9,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Aceite vegetal*	0,250 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	5,500 kg
Total	16,150 kg

* Se puede utilizar cualquier tipo de grasa alimentaria.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir y bolear porciones del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar barras gruesas e introducirlas en los moldes.
- Fermentar hasta que llene $\frac{3}{4}$ partes del molde.
- Cocer a 220 – 225 °C durante unos 30 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar rebanadas y trocear en forma de cubos.

Croûtons

Cubos de pan de molde	0,750 kg
Dientes de ajo sin piel	5 unidades
Mantequilla	0,350 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
PASTA NARANJA	0,050 kg
Romero	0,005 kg
Sal en escamas	0,010 kg

Proceso de elaboración

- Derretir la mantequilla con el aceite de oliva en una sartén.
- Añadir PASTA NARANJA y disolver.
- Agregar los cubos de pan de molde y los dientes de ajo y freír hasta dorar.
- Una vez fritos, espolvorear con romero y la sal en escamas.

