

Czarne croissanty

BLACK MIX	1.000 g
Cukier	100 g
Masło	80 g
Drożdże	50 g
Woda	500 g
Sól	20 g
Margaryna do ciasta francuskiego	500 g
łącznie	2.250 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:

3 minuty–1.bieg (miesiarka spiralna)

4 minuty –2.bieg

temperatura ciasta: 24 °C

czas gary ciasta: 25 minut

Po upływie czasu gary przygotować ciasto, jak na ciasto półfrancuskie.

Następnie rozwałkować ciasto na cienki blat, wyciąć trójkąty, uformować croissanty.

Przełożyć na blachy i odstawić do garowania.

naważka: 60 g

czas gary croissantów: 50-60 minut

Następnie posmarować croissanty roztrzepanym jajkiem, ewentualnie można wypiec bez smarowania jajkiem z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 17-20 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!

