

Croissanty

KOMPLET CROISSANT 15/RSPO-SG

Ciasto

CROISSANT 15/RSPO-SG	1.500 g
Mąka pszenna	8.500 g
Drożdże	500 g
Woda	4.800 g
Margaryna (do wałkowania)	5.350 g
łącznie Ciasto	20.650 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić ciasto.

czas miesienia (miesiarka spiralna) : 3 minuty –
pierwszy bieg, 3 minuty – drugi bieg
temp. ciasta: ok. 24°C

Do wałkowania warstw użyć 300-350 g masła lub
margaryny na 1 kg ciasta. Dalsze przygotowanie
standardowo. Upiec po garowaniu. Wyiec z
zaparowaniem lub posmarować jajkiem.

naważka: 60 g / 1 szt.

temp. pieczenia: 190-210°C

czas pieczenia: ok. 17-20 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com