

Słodkie croissanty

KOMPLET CROISSANT 15/RSPO-SG

Ciasto

CROISSANT 15/RSPO-SG	1.500 g
Mąka pszenna	8.500 g
Cukier	1.000 g
Masło lub Margaryna	300 g
Jaja	500 g
Drożdże	750 g
Woda	4.000 g
Margaryna (do wałkowania)	4.100 g
łącznie Ciasto	20.650 g

wykonanie:

Wykonanie:

czas miesienia (miesiarka spiralna): 3 minuty –

pierwszy bieg, 3 minuty – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 24 °C

Do wałkowania warstw użyć 250 g masła lub margaryny na 1 kg ciasta. Dalsze przygotowanie standardowo. Upiec po garowaniu. Piec pod parą lub posmarować jajkiem.

naważka: 60 g / 1 szt.

temp. pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: ok. 17-20 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com