

Recette avec Levure plus



Congélation: Pâte à croissant

Ingrédients	Croissants au beurre	Croissants Rustico	Croissants aux graines
Eau	1'500 g	1'500 g	1'500 g
Poudre de lait	50 g		
Farine fleur Type 550	2'900 g	1'900 g	2'600 g
Boulanges de froment fine		1'000 g	200 g
Graines de lin rôties			100 g
G. de sésame rôties			100 g
Beurre	150 g	200 g	150 g
Levure plus	150 g	150 g	150 g
Oeuf	50 g	50 g	50 g
Sel	60 g	50 g	55 g
Sucre	80 g	60 g	40 g
Malt liquide	30 g	15 g	
RogoNouveau(malt seigle)			60 g
Poids en pâte	4'970 g	4'925 g	5'005 g
Beurre de tourage	1'000 g	1'000 g	1'000 g

pétrissage

Selon les méthodes de l'entreprise

Détrempe

Après le pétrissage, abaisser la pâte aussitôt en un rectangle de 35x50 cm, la déposer sur une plaque garnie d'une feuille de plastique et la recouvrir, laisser reposer pendant 60 minutes au congélateur à - 18°C.

Tourage

Donner 3 tours simples à des intervalles de 10 minutes env. épaisseur du tourage 10 mm.

Ensuite, abaisser la pâte en formant un rectangle de 40x30 cm et laisser fermenter pendant 60-90 min., emballer dans du plastique, au réfrigérateur à 3-5°C.

La pâte des croissants au beurre peut être conservée au congélateur à - 18°C pendant 1 ou 2 semaines.

Préparation la veille

En cas de besoin, laisser décongeler et fermenter la pâte pendant 22-24 heures au réfrigérateur entre 3 et 5°C.

Façonnage:

Abaisser la pâte à croissants, poser les croissants roulés sur plaque et placer les à l'étuve à env. 25°C /75% d'humidité. Puis 60 minutes au réfrigérateur, ensuite stocker au congélateur.

Apprêt

Préparation à la cuisson

Suivant la technologie, fermenter les pâtons

Laisser les croissants 15 min. à température ambiante puis cuire avec beaucoup de vapeur.

Cuisson

Placer les croissants dans le type de four qui convient et cuire doré. Température à l'enfournement 180°C

Déclaration

Croissants au beurre

Farine de froment, eau, beurre, levure, sel, sucre, poudre de lait, malt d'orge, concentré d'acérola, œuf.

Croissants Rustico

Farine de froment, eau, beurre, farine complète de froment, son de Froment, levure, sel, sucre, malt d'orge, concentré d'acérola, œuf.

Croissants aux graines

Farine de froment, eau, farine complète de froment, sésame, graines de lin, beurre, levure, sel, malt d'orge, concentré d'acérola, sucre, œuf.