Croissant au beurre

Méthode: Congélation

Recette: 6‘965 g
Rendement: env. 250 Pièces
Poids en pâte: 25 g

Pétrissage: Pétrin à spirale
T.de mélange: 4 – 6 minutes
Pétrissage: 0 – 1 minutes

Température de la pâte: 18° C

Ingrédients	Poids (g)	%	Processus
Farine de froment 550	3’000	100,00	
Eau froide	1’500	50,00	
Levure Plus	195	6,50	
Sucre	200	6,66	mélanger ensemble
Beurre	500	16,25	ajouter après 4 minutes
Sel	70	2,16	ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu‘à obtenir une pâte plastique
Beurre de tourrage	1.500 kg pour 5.310 kg de pâte		

Fabrication
Etaler la pâte pour former un pâton de 50 x 35 cm, refroidir 45–60 min. au congélateur.
Enchasser le beurre de même consistance et donner un tour double et un tour simple, après un court instant donner le dernier tour simple.Emballer le pâton dans un plastique et stocker au congélateur à -18°C. Avant l‘utilisation, dégeler la pâte à la chambre froide à
3–5°C durant 18 à 22 h. Rouler les croissants selon vos paramètres habituels, poser sur plaque et laisser fermenter. Vous avez la possibilité de les stocker à votre convenance.

Préparation à la cuisson
Enfourner les croissants directement à la sortie du congélateur.

Cuisson
Enfourner dans un four avec beaucoup de vapeur. Après 8 minutes ouvrir le soupirail
et cuire jusqu‘à l‘obtention d‘une belle couleur dorée.

Température de cuisson : 215° C au départ puis laisser descendre
Temps de cuisson : 16 – 17 minutes