

Formula: Croissants Tipo Escoces



PROCESO:

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	15.000	30,0 %	10,8 %
	HARINA (300 W)	50.000		35,9 %
	HARINA (210 W)			0,0 %
	AGUA	25.000	50,0 %	17,9 %
	AZUCAR	6.000	12,0 %	4,3 %
	LEVADURA Esp. congelación	3.500	7,0 %	2,5 %
	SAL	1.250	2,5 %	0,9 %
	LECHE EN POLVO	1.000	2,0 %	0,7 %
	GLUTEN	1.000	2,0 %	0,7 %
	MEJORANTE para Congelación	500	1,0 %	0,4 %
* (1). TOTAL MASA.....		103.250	% Sobre la Masa	74,1 %
GRA SA	MARGARINA VEGETAL	36.138	35,0 %	
* (2). TOTAL GRASA.....		36.138		25,9 %
TOTAL MASA + GRASA		139.388		100,0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R E L L E N O				
* (3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%
T O T A L (+1+2+3)		139.388		100,0%
Datos				
Peso masa Pieza.....		60 Grs		
Peso relleno Pieza.....		0 Grs		
Peso Total pieza.....		60 Grs		
Temperatura Final Masa °C.....		18 °C.		
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....				
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....				
Temperatura de la Grasa.....		7 °C.		
Nº. Capas de Grasa.....		64 Capas		

Croissants Escoces

- 1º.- Cortar la margarina fria a +7°C. en dados de 4 x 4 cms aprox. y tenerla a punto.
- 2º.- Amasar todo junto, (excepto la margarina) hasta la mitad del tiempo normal de amasado.
- 3º.- En ese momento, añadir la margarina en dados y mezclar en velocidad lenta hasta que se mezcle la masas con la margarina (NO AMASAR, SOLO MEZCLAR).
- 4º.- Sacar de la amasadora esta mezcla y laminar dando 64 capas de grasa (8x8).
- 5º.- Laminar el pastón a un grosor aprox. de 5 mm. y cortar triángulos para hacer el croissant.
- 6º.- Una vez hechos los croissant, CONGELAR lo mas rápido posible. es muy importante que la temperatura de congelación sea muy baja (-40°C.) y el tiempo mínimo para alcanzar en el corazón de las piezas unos -15°C+-. (aprox. 30 min.)
- 7º.- Envasar en bolsa de plástico y dentro de una caja de cartón.
- 8º.- Es muy importante **que no se rompa la cadena de frío** durante su almacenamiento y transporte. Conservar a una temperatura de -18°C.

