

Factura: Media Lunas Porteñas



PROCESO:

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	25,000	25.0 %	10.0 %
	HARINA (300 W)	100,000		39.8 %
	HARINA (210 W)			0.0 %
	AGUA	50,000	50.0 %	19.9 %
	AZUCAR	7,000	7.0 %	2.8 %
	LEVADURA	6,000	6.0 %	2.4 %
	SAL	2,500	2.5 %	1.0 %
	LECHE EN POLVO	2,000	2.0 %	0.8 %
	MEJORANTE	700	0.7 %	0.3 %
* (1). TOTAL MASA.....		193,200	% Sobre la Masa	76.9 %
GRA SA	MANTECA DE VACA	57,960	30.0 %	
* (2). TOTAL GRASA.....		57,960		23.1 %
TOTAL MASA + GRASA		251,160		100.0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R E L L E N O				
* (3). TOTAL RELLENO.....			0.0 %	0.0 %
TOTAL (+1+2+3)		251,160		100.0 %
Datos				
Peso masa Pieza.....		40 Grs		
Peso relleno Pieza.....		0 Grs		
Peso Total pieza.....		40 Grs		
Temperatura Final Masa °C.....		18 °C.		
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....		90 Seg.		
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....		480 Seg.		
Temperatura de la Grasa.....		16 °C.		
Nº. Capas de Grasa.....		16 Capas		

ESTE PRODUCTO ES ORIGINAL DE ARGENTINA Y ES RICO EN GRASA VACUNA (CROISSANTS, O MEDIA LUNA PORTEÑA).

1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura que se añade a mitad del amasado.

2º.- Hacer una masa fina y elástica. (Masa un poco dura, ya que la grasa vacuna es tambien bastante dura).

3º.- Hacer plastones con la masa/grasa y darle 2 pliegues DOBLES.

4º.- Dejar enfriar los plastones en nevera de +4°C. cubriéndolo con plástica para evitar corteza externa en la masa, durante un mínimo de 30 minutos.

5º.- Laminar el pastón a un grosor aprox. de 45 mm. y cortar triángulos para hacer el croissant.

6º.- Una vez hechos los croissant, poner a fermentar a 29°C de Temperatura y 75%HR. Hasta conseguir el volumen deseado. Aprox. 90 minutos

7º.- Pintar con huevo antes de meter al horno.

5º.- Hornear si vapor a 190°C. durante unos 17 minutos aprox.

Observaciones:

1º.- Se puede sustituir los recortes de su propia masa, por un 5% de manteca de vaca con relación a la harina.

