

# Formula: Croissants de Cereales

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	Recortes propia masa	10,000	20.0 %	6.8 %
	HARINA (300 W)	50,000		33.8 %
	Agua	31,000	62.0 %	21.0 %
	Levadura Fresca	4,000	8.0 %	2.7 %
	Azúcar	4,000	8.0 %	2.7 %
	Harina Integral	3,000	6.0 %	2.0 %
	Harina de centeno	2,750	5.5 %	1.9 %
	Hielo	1,500	3.0 %	1.0 %
	Leche en Polvo 1% M.G.	1,250	2.5 %	0.8 %
	Sal	1,250	2.5 %	0.8 %
	Sesamo	1,000	2.0 %	0.7 %
	Lino	1,000	2.0 %	0.7 %
Gluten	500	1.0 %	0.4 %	
<b>*(1).TOTAL MASA.....</b>		<b>111,250</b>	<b>% Sobre la Masa</b>	<b>75.3 %</b>
GRA SA	Mantequilla	36,713	33.0 %	
<b>*(2). TOTAL GRASA.....</b>		<b>36,713</b>		<b>24.8 %</b>
<b>TOTAL MASA + GRASA</b>		<b>147,963</b>		<b>100 %</b>
<b>RELLENO</b>			<b>% Total Relleno</b>	
R				
E				
L				
L				
E				
N				
O				
<b>*(3). TOTAL RELLENO.....</b>			<b>0.0 %</b>	<b>0.0%</b>
<b>T O T A L (+1+2+3) .....</b>		<b>147,963</b>		<b>100.1%</b>
<b>Datos</b>				
Peso masa Pieza.....		65 Grs		
Peso relleno Pieza.....		0 Grs		
Peso Total pieza.....		65 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		

## PROCESO:

- 1º.- Amasar todo junto, excepto la levadura que se añade a mitad del amasado.
- 2º.- Hacer una masa fina y elástica.
- 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 60 minutos.
- 5º.- Laminar el pastón a un grosor aprox. de 7 mm. y cortar triángulos para hacer el croissant.
- 6º.- Una vez hechos los croissant, rebozar con una mezcla de 5 semillas y 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.

