

Formula: CRONUT

VERSION: 1
FECHA: 07 / 07 / 2013



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL	
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	10.000	20,0 %	7,8 %	
	HARINA (400 W) Croissant		 	0,0 %	
	HARINA (W = 310).....	50.000	 	38,9 %	
	HUEVO LIQUIDO	12.500	25,0 %	9,7 %	
	AGUA	7.500	15,0 %	5,8 %	
	AZUCAR	7.500	15,0 %	5,8 %	
	LECHE ENTERA	7.500	15,0 %	5,8 %	
	LEVADURA FRESCA PRENSADA	2.500	5,0 %	1,9 %	
	SAL	1.000	2,0 %	0,8 %	
	MEJORANTE	500	1,0 %	0,4 %	
*(1).TOTAL MASA.....		99.000	% Sobre la Masa	76,9 %	
GRA SA	MANTEQUILLA	29.700	30,0 %		
*(2). TOTAL GRASA.....		29.700		23,1 %	
TOTAL MASA + GRASA		128.700		100,0 %	
RELLENO			% Total Relleno		
R					
L					
L					
E					
N					
O					
*(3). TOTAL RELLENO.....			0,0 %	0,0%	
T O T A L (+1+2+3)		128.700		100,0%	
Datos					
Peso masa Pieza.....	60 Grs				
Peso relleno Pieza.....	30 Grs				
Peso Total pieza.....	90 Grs				
Temperatura Final Masa °C.....	18 °C.				
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....					
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....					
Temperatura de la Grasa					
Nº. Capas de Grasa.....	4 Capas				

PROCESO:

MEZCLA ENTRE UN CROASSANTS Y UN DONUTS

