

Formula: Fartons Hojaldrados



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA FRIOS....	5,000	20.0 %	8.3 %
	HARINA (340 W) Croissant			0.0 %
	HARINA (400 W)	25,000		41.5 %
	AZUCAR	5,000	20.0 %	8.3 %
	AGUA	4,500	18.0 %	7.5 %
	HUEVO LIQUIDO	3,750	15.0 %	6.2 %
	HIELO	3,000	12.0 %	5.0 %
	LEVADURA	1,000	4.0 %	1.7 %
	GLUTEN	500	2.0 %	0.8 %
	MEJORANTE	250	1.0 %	0.4 %
	SAL	250	1.0 %	0.4 %
	* (1). TOTAL MASA.....		48,250	% Sobre la Masa
GRA SA	MANTECA AZUCARADA	12,063	25.0 %	
* (2). TOTAL GRASA.....		12,063		20.0 %
TOTAL MASA + GRASA		60,313		100.0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R				
L				
L				
E				
N				
O				
* (3). TOTAL RELLENO.....			0.0 %	0.0 %
TOTAL (+1+2+3)		60,313		100.0 %
Datos				
Peso masa Pieza.....	35 Grs			
Peso relleno Pieza.....	0 Grs			
Peso Total pieza.....	35 Grs			
Temperatura Final Masa °C.....	16 °C.			
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....	120 Seg.			
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....	960 Seg.			
Temperatura de la Grasa.....	5 °C.			
Nº. Capas de Grasa.....	4 Capas			

PROCESO:

