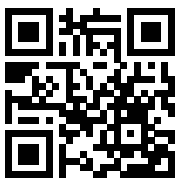


# BAK PAST CROISSANT FRANCÊS

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Past Croissant Francês**"  
Com excelente sabor e com todos os benefícios das farinhas integrais.



CATALOGOS.BAKEART.PT

# BAK PAST CROISSANT FRANCÊS



REF. PASMAS077

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST CROISSANT FRANCÊS

Produto completo em pó para o fabrico de Croissants e todas as variedades de folhados.

### APLICAÇÃO

#### Aparelho 1

Bak Past Croissant Francês	1000g
Água	400g a 450g
Levedura Seca ou Levedura Fresca	20g / 50g
Bak Past Margarina Croissant & Pastel Nata	400g



### PROCEDIMENTO

1. Amassar o **Bak Past Croissant Francês** com a água e a Levedura Seca até obter uma massa lisa.
2. Aplicar a **Bak Past Margarina Croissant & Pastel Nata** no centro da massa e dar uma volta em livro e dar uma volta simples.
3. Deixar a massa repousar durante 10 min tapada com um plástico.
4. Laminar a massa com 5 mm, cortar em triângulos e enrolar os croissants.
5. Fermentar entre 60 a 90 min a uma temperatura de 30°C e 70% humidade.
6. Cozer a 170°C em forno ventilado ou a 190°C em forno estático, aproximadamente 20 min.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO
- + SABOR TRADICIONAL

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

