

BAK PAST CROISSANT MF

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Croissant MF"
Com "sentido" de tradição e inovação.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CROISSANT MF



REF. PASMAS064

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CROISSANT MF

Preparado completo em pó para o fabrico de Croissant Meio Folhado.



APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Past Croissant MF	1000g
Água	350g
Levedura Fresca	50g
Margarina Pastel Nata Croissant	50g



RECHEIOS

PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes aproximadamente 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
2. Aplicar 290g de Margarina Pastel Nata Croissant por cada 1450g de massa patão, e dar uma volta livro + 1 volta simples.
3. Tirar do laminador a 6.0 mm e formatizar peças com 100g aproximadamente.
4. Fermentar 60 minutos.
5. Cozer em forno lares 1º Teto 250°C Lar 170°C durante 10 minutos (peneirar açúcar em pó).
6. Cozer em forno lares 2º Teto 290°C Lar 160°C durante 4 minutos
(Tempos e temperaturas são meramente indicativas e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

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

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



BAK PAST CROISSANT MF



REF. PASMAS064

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CROISSANT MF

Preparado completo em pó para o fabrico de Croissant Meio Folhado.



APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Past Croissant MF	1000g
Água	350g
Levedura Fresca	50g
Margarina Pastel Nata Croissant	50g



RECHEIOS

PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes aproximadamente 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
2. Aplicar 290g de Margarina Pastel Nata Croissant por cada 1450g de massa patão, e dar uma volta livro + 1 volta simples.
3. Tirar do laminador a 6.0 mm e formatizar peças com 100g aproximadamente.
4. Fermentar 60 minutos.
5. Cozer em forno lares 1º Teto 250°C Lar 170°C durante 10 minutos (peneirar açúcar em pó).
6. Cozer em forno lares 2º Teto 290°C Lar 160°C durante 4 minutos
(Tempos e temperaturas são meramente indicativas e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

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

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

