

BAK PAST CROISSANT

REF. PASMAS040

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CROISSANT 15KG

Preparado completo em pó para o fabrico de Croissant folhado, napolitanas e variedade de folhados.

RECEITA

1000g **Bak Past Croissant**
450g Água
60g Levedura Fresca ou 20 g Levedura Seca
500g Bak Past Marg. Croissant & Pastel Nata

1. Amassar todos os ingredientes, excluindo a margarina, até obter uma massa compacta
2. durante 2 a 3 min em velocidade 1, prosseguir com a amassadura mais 2 a 3 min na velocidade.
3. Envolver a massa num plástico untado com desmoldante e descansar 10 min no frio.
4. Aplicar a margarina no centro da massa e dar uma volta em livro, descansar mais 10 min no frio.
5. Tender a massa e dar uma volta simples. Laminar a massa com 5 mm, cortar e enrolar nos formatos desejados.
6. Fermentar entre 60 a 90 min a uma temperatura de 30 °C e 70 % humidade relativa.
7. Cozer a 170 °C em forno ventilado durante 20 min ou a 190 °C em forno estático durante 20 min.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativas e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)



Siga-nos nas redes sociais

comercial@cergold.pt

+351 968 832 544

(chamada para rede móvel nacional)

catalogos.bakeart.pt