

Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA


LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

 roissantowe
extra

Nazwa produktu:

CROISSANTOWE EXTRA

Croissantowe extra to wysokiej jakości mieszanka do wyrobu ciast drożdżowych półfrancuskich, polecana do produkcji croissantów oraz innych ciastek półfrancuskich z nadzieniami. Delikatny, „listkowy” mięksisz o równomiernej strukturze, połączony z dużą objętością to wyznaczniki cechujące ten produkt. Mieszanka gwarantuje szybkość i łatwość wykonania poprzez skrócenie tradycyjnych metod oraz satysfakcjonującą objętość. Dodatkową jej zaletą jest długi okres przydatności do spożycia gotowych wyrobów.

Zalety:

- łatwość i szybkość wykonania;
- delikatny, „listkowy” i świeży mięksisz;
- regularna struktura mięksiszu;
- doskonała powtarzalność;
- długotrwała świeżość*.

* dotyczy produktów pakowanych (foliowanych)

Sposób stosowania:

20% w stosunku do mąki, czyli 20 kg mieszanki na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

Opis:

Mieszanka do wyrobu ciast drożdżowych - półfrancuskich.

Składniki:

Mąka pszenna; skrobia modyfikowana – stabilizator; glukoza; gluten pszenny; sól; E 471, E 472e – emulgatory; guma guar – zagęstnik; diocjan sodu – substancja konserwująca; β -karoten – barwnik; enzymy – substancje pomagające w przetwarzaniu; kwas askorbinowy – środek do przetwarzania mąki.

Alergeny:

Produkt zawiera gluten. W zakładzie przetwarzane są także: soja, mleko i pochodne, jaja i pochodne, gorczyca, sezam.

Opakowanie:	25 kg
Warunki przechowywania:	Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).
Dodatki reklamowe:	materiały promocyjne

KARTA PRODUKTU

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18


LESAFFRE

Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA


LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

 roissantowe
extra

Nazwa produktu:

CROISSANTOWE EXTRA

Receptura na Croissantowe Extra

Składniki	Surowce [g]
Mąka pszenna T500	1 000
Mieszanka	200
Cukier	50
Tłuszcz (olej)	50
Drożdże	60
Woda	ok. 520 - 550
Margaryna do wbudowania w ciasto	400 - 450
Temperatura ciasta	22-24°C

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta miesić 3 min na wolnych + 4-5 min na szybkich obrotach. Fermentować wstępnie 10 min w temperaturze 2-5°C, następnie wbudować tłuszcz w ciasto (margaryna lub masło) i poddać procesowi laminacji – wałkujemy dwukrotnie do grubości 4-5 mm, składając po raz pierwszy na 4, a następnie na 3. Następnie pozostawić ciasto do relaksacji na 15 min w temperaturze 2-5°C, a później formować. Fermentacja główna około 60 - 70 min w temperaturze 30°C i wilgotności powietrza 80- 85%.

Wypiek: 170 – 180°C

Czas wypieku: 14 – 15 minut

RECEPTURA

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
Oddział produkcyjny: 93-640 Łódź, ul. Czternastu Straconych 38, tel. +48 (42) 649 94 90, fax +48 (42) 649 93 18


LESAFFRE