

# Croissant

## Mix

### Pekařská směs

**Sypká směs - premix pro výrobu sladkého i slaného plundrového pečiva.**

#### Výhody:

- ✓ jednoduchá zpracovatelnost
- ✓ snadné přizpůsobení výrobní technologii v pekárnách
- ✓ rychlá a jednoduchá příprava
- ✓ vysoká kvalita a atraktivní vzhled hotových výrobků
- ✓ pro sladké i slané použití
- ✓ vhodné i pro výrobu plněných výrobků a mraženého pečiva

#### Dávkování:

15 % na hmotnost mouky

#### Složení:

cukr; pšeničný lepek; pšeničná mouka; sušené odstředěné mléko; jedlá sůl; sušená vejce; emulgátor: mono- a diglyceridy mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou (E472e); aroma; látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová (E300); deaktivované sušené droždí; enzymy.

#### Balení:

Pytel 25 kg

#### Skladovací podmínky:

V suchu, chtaňte před zdrojem tepla

#### Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



### Croissant

| Suroviny                      | Množství        |
|-------------------------------|-----------------|
| Pšeničná mouka hladká speciál | 10 000 g        |
| <b>CROISSANT MIX</b>          | <b>1 500 g</b>  |
| Cukr *                        | 1 000 g         |
| Margarín                      | 500 g           |
| Pekařské droždí čerstvé Vivo  | 500 g           |
| Voda                          | 500 g           |
| <b>Celkem</b>                 | <b>18 500 g</b> |

\* Množství cukru závisí na požadované chuti finálního výrobku.

### Výroba

|               |                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------|
| Mísení        | 4+4 min                                           |
| Teplota těsta | 25 °C                                             |
| Zrání         | 20 min / 5 °C                                     |
| Zabalení tuku | 25 % tuku na těsto<br>(0,25 kg tuku / 1 kg těsta) |
| Tvarování     | 1×4 a 1×4                                         |
| Odležení      | 20 min / 5 °C                                     |
| Rozválení     | 2,8 mm                                            |
| Dělení        | 55 g                                              |
| Kynutí        | 1 h / 28 °C                                       |
| Pečení        | 15 min / 200 °C                                   |