



KATEGORI

Bageri, Industri



FÄRDIG PRODUKT

Croissant

CROISSANT

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

Socker

Aromatic Driv

Salt

Bakels Torrjäst

KG

1.500

0.750

0.150

0.030

0.030

0.025

Total vikt: 2.485

Grupp Kavlings Margarin

Ingrediens

Bakels Karité Guld

KG

0.750

Total vikt: 0.750

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Kör alla ingredienser i en deggryta.
- 2: Kör degen 3 min långsamt och 4 min snabbt.
- 3: Lägg degen i plast och kyl degen, gärna dagen innan laminering.
- 4: Börja laminera degen genom att kavla med kavel eller maskin.

5: Gör ett 4 slag och ställ i kylan ca 20 min.

6: Nästa slag ett 2 slag och ställ i kyl.

7: Kavla ut deg till ca 3-3,5 mm tjock, skär ut till trianglar allt efter storlek och vikt som du vill ha.

8: Rulla degbitarna utan att sträcka för mycket på dem.

9: Jäs croissanterna i 25-26°C i ca 2 tim, eller till bra storlek.

10: Pensla dem försiktigt med ägg eller en brödglass, Baka av i 190°C i ca 16-18 min