



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri, Konditori



FÄRDIG
PRODUKT

Croissant

CROISSANT(LÅNGSAMOFIN)

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens

Vetemjöl Extra

Vatten

Bakels Långsamofin

Socket

Skummjölkpulver

Bakels Torrjäst

Salt

KG

1.500

1.000

0.500

0.100

0.050

0.025

0.010

Total vikt: 3.185

Grupp Inkavlad Karité Guld

Ingrediens

Bakels Karité Guld

KG

0.900

Total vikt: 0.900

Grupp Topping, Glans

Ingrediens

Vatten

Bakels Glossy

KG

1.000

0.070

Total vikt: 1.070

Grupp Topping

Ingrediens

Bakels Fröblandning

KG

0.200

Total vikt: 0.200

ARBETSBESKRIVNING

(Gör gärna degen dagen innan för bästa resultat)

- 1: Blanda ingredienserna för degen i en gryta, använd kallt vatten och gärna kallt mjöl.
- 2: Kör degen 4 min långsamt och ca 2 min snabbt.
- 3: Ta upp degen och platta till den på en plåt och ställ den i kylan.
- 4: Kavla ut degen och lägg i Bakels Karité Guld, Margarinet bör ha en temp på ca 14-15 C, och laminera degen 2x4, eller 3x3 lite efter smak och upplevelse.
- 5: Kyl gärna degen efter varje slag, för allra bästa resultatet.
- 6: Skär ut i trekanter avlånga bitar för att sedan rulla ihop dem, lägg i ostskivor och skinka om du vill ha lite extra matiga att sälja.
- 7: Jäs croissanterna på svag temp i jässkåpet ca 32C och en fuktighet på 70%, ge dem minst 2 tim.
- 8: Innan bakning pensla dem med Glossy och strö fröblandning över dem.
- 9: Baka av i 190C i ca 18 min.