

Star Pacrovit est un mélange spécialement composé en vue de la confection de toutes pâtes **feuilletées levées**. Elle est donc recommandée pour la fabrication de **croissants**, de petits **pains au chocolat**, de pommes masquées, de petits pains à saucisse et de toute une série de **"couques"** feuilletées. Convient aussi pour les encas salés à base de pâte levée feuilletée. **Star Pacrovit** convient pour toutes les méthodes de travail : directe, pousse contrôlée et surgélation.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Pacrovit	1000 g
Eau	480-510 g
Levure (*)	60 g

* en surgélation prolongée le dosage de levure peut être augmenté à ± 75 g.

Méthode de travail

Pétrissage	Pacrovit
Type spirale	1 min. lent, 3-5 min. rapide

Température de la pâte : 18-22 °C

Après le pétrissage incorporer immédiatement la matière grasse de tourage (350-400 g/kg farine)

Pour les croissants : donner 2 tours doubles

Pour les couques au beurre : donner 3 tours simples

Après le deuxième tour donner un repos de ± 10 min.

Apprêt : 60-75 min. à 25-30 °C

Cuisson : donner de la vapeur ou dorer à l'oeuf et cuire à ± 230 °C pendant 12-14 min.