

Star Pacrobeurre is een gebruiksklare mengeling, specifiek samengesteld voor de bereiding van alle producten op basis van gerezen bladerdeeg : croissants, chocoladebroodjes, koffiekoeken, ... Ook bruikbaar bij de bereiding van gerezen deeg vb. zwitserse koffiekoeken.



Recept

Deegsamstelling	Per kg Star
Star Pacrobeurre	1000 g
Water	500-530 g
Toereervetstof	350-400 g
Gist	40-60 g

Werkwijze

Kneden	Pacrobeurre
Type spiraal Type armkneder	2 min. traag, 2-4 min. snel 250 t traag, 500 t snel

Deegtemperatuur : 18-22 °C

Na kneding een rust geven van 15-30 min. op een koele plaats

Daarna 350-400 g toereervetstof invouwen per kg bloem.

Voor croissants : 2 toeren in 4 geven

Voor koffiekoeken : 3 toeren in 3 geven

Na de 2e toer een korte rust van ± 10 min. geven

Tijdens het toereren uitrollen op ± 8 mm

Einddikte : croissants 3,5-4 mm/koeken 6-7 mm

Narijs : 60-75 min. bij 25-30 °C

Bakken : stomen of strijken met ei en bakken bij 210-220 °C gedurende 12-14 min.