

**Star Pacroplus** is een kant-en-klare samenstelling voor de bereiding van vrij suikerrijk gerezen bladerdeeg. Op bloem gerekend werd  $\pm 11\%$  suiker toegevoegd. U verkrijgt dan ook een zoete bladering met een sappig smaakaanvoelen.

De bloemsamenstelling is krachtig genoeg om ook de deegbewaring in diepvries (2-3 weken) rimpelloos te garanderen.



## Recept

Deegsamenstelling	Per kg Star
Star Pacroplus	1000 g
Water	440-480 g
Gist (*)	60 g

\* bij langdurige bewaring in diepvries mag de gistdosering verhoogd worden tot  $\pm 75$  g

## Werkwijze

Kneden	Pacroplus
Type armkneder Type spiraal	250 t traag, 500 t snel 1 min. traag, 3-5 min. snel

**Deegtemperatuur** : 18-22 °C

Na kneding onmiddellijk de toereervetstof invouwen (350-400 g/kg bloem)

Voor croissants : 2 toeren in 4 geven

Voor koffiekoeken : 3 toeren in 3 geven

na de 2e toer een korte rust van  $\pm 10$  min. geven

**Narijs** : 60-75 min. bij 25-30 °C

**Bakken** : stomen of strijken met ei en bakken bij  $\pm 230$  °C gedurende 12-14 min.