

Star Pacrovit is een gebruiksklare mengeling speciaal ontworpen voor de bereiding van gerezen bladerdeeg. Naast croissants, chocoladebroodjes, worstenbrood, gebladerde koeken is Star Pacrovit ook een ideale basis voor hartige hapjes. Star Pacrovit is aangepast aan alle werkmethodes : zowel direct, remrijs als diepvries en met alle soorten toereermargarines of toereerboter.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Star
Star Pacrovit	1000 g
Water	480-510 g
Gist (*)	60 g

* bij langdurige bewaring in diepvries mag de gistdosering verhoogd worden tot ± 75 g.

Werkwijze

Kneden	Pacrovit
Type spiraal Type armkneder	1 min. traag, 3-5 min. snel 250 t traag, 500 t 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 ± 10 min. geven

Narijs : 60-75 min. bij 25-30 °C

Bakken : stomen of strijken met ei en bakken bij ± 230 °C gedurende 12-14 min.