Star Pacroplus Croissants

Une farine prête à l'emploi pour des croissants et viennoiseries. Une composition assez sucrée (10% de sucre sur base de farine). On peut congeler cru jusque trois semaines.

Recette

Star Pacroplus	100%	1.000 g
Eau	46%	460 g
Levure	45 - 6%	50 - 60 g

Farce:

Beurre de tourage	35 - 40%	350 - 400 g

=> Conserver au frigo ; retirer de la chambre froide, la veille de l'emploi, et mettre dans un endroit d'environ 15°C.

Méthode de travail

Pétrissage	
Type spirale	2 min lent, 2-4 min rapide
Température de pâte	18-22°C
Temps de pousse	15 à 30 min au congelateur
	Après le refroidissement, tourer avec 350 à 400 g de beurre de tourage.

Tourer	1 simple + 1 double (1x3 + 1x4)
	Petite pause en grand froid après le deuxième tour.
	Epaisseur finale de 2,5 mm
Apprêt	60-75 min / 26 - 28°C
Décoration	Dorer aux oeufs juste avant la cuisson.
Cuisson	15 min / 200 - 210°C