

specials

Cerecroissant





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Suiker, Zout, Lactoserum, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxidant: Ascorbinezuur E300

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe), Melk

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	336 kcal/1428 kJ
Koolhydraten	70,1 g
Vetten	1,3 g
Eiwit (Nx6,25)	11,0 g
Voedingsvezels	2,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg



Recept

Grondstoffen

CERECROISSANT	1 kg
Water*	0,47 l
Gist	
- Directe Methode	60 g
- Koelkastmethode	30 - 40 g
- Diepvriesmethode	75 g
Boter	
- Croissants	350 g
- Gerezen bladerdegen	250 - 300 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	5'

Toueren

Touerevetstof inwerken.	
Toeren	3 x 3 of 2 x 4

Rijstijden

Verdelen en verwerken.	
Narijs	40' - 50'
Rijsttemperatuur	25 °C - 30 °C
Relatieve vochtigheid	85%

Bakproces

Doreren en afbakken bij 230 °C gedurende ± 15 minuten.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.