specials

Cerecroissant

CERES

specials

Cerecroissant

Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Sucre, Sel, Lactoserum, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé), Lait

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	336 kcal/1428 kJ
Hydrates de carbone	70,1 g
Matières grasses	1,3 g
Protéines (Nx6,25)	11,0 g
Fibres alimentaires	2,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg

Recette

Ingrédients principaux

CERECROISSANT	1 kg
Eau*	0,47 l
Levure	
- Méthode directe	60 g
- Méthode à la veille	30 - 40 g
- Congélation	75 g
Beurre	
- Croissants	350 g
- Pâtes levées feuilletées	250 - 300 g

Petrissage

Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	5'

Tourage

Repartir la matière grasse sur la pâte et plier.

Tourer 3 x 3 ou 2 x 4

Fermentation

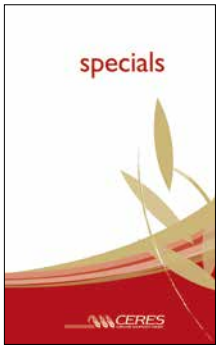
Diviser et façonner.

Apprêt	40' - 50'
Temperature de la pâte	25 °C - 30 °C
Humidité relative	85%

Cuisson

Dorer et cuire à 230 °C pendant ± 15 minuten.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.



Ceres sa
Avenue de Vilvorde 300 - 1130 Bruxelles
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

CERES