

Receptura za izradu:

Francuskog Croissanta

Francuski Croissant



Sastojci:

Pšenično brašno T-550	1000g	100,0%
Argenta Cake Puratós	50g	5,0%
Fidelio kiselo tijesto Puratós	20g	2,0%
Tigris Gold Puratós	20g	2,0%
Sol	15g	1,5%
Voda	400g	40,0%
Svježi kvasac	45g	4,5%
Šećer	100g	10,0%
Jaja svježa	100g	10,0%

Ugrađuje se na 1kg tijesta

Argenta Pastry Puratós	250g	25,0%
------------------------------	------	-------

Tehnološki postupak:

Zamjes.....4min. sporo + 4 min. brzo
Temperatura tijesta.....20°C
Vaganje tijesta1 presa 4 kg tijesta
Oblikovanje tijestapreklapanje 3x3 sa laminatorom
Završna fermentacija.....70 min., 28°C, 80% RH
Pečenje – etažna peć.....18 min., 220-210°C

Napomene i zapažanja:

Kroasani su jedna lijepa grupa proizvoda koja traži dobru tehniku ugradnje margarina – laminiranja i rashladne uređaje poput šok komora i frižidera.

Voda za zamjes mora biti ledeno hladna da se u startu blokira djelovanje kvasca.

Nakon zamjesa, izvagano tijesto se rastanji, zavije u najlon i stavi se u šok komoru 30 minuta da se tijesto dobro podhladi i stegne. Nakon toga se počinje sa ugradnjom margarina za lisnato.

Preklapanja se rade 2x3 i 1x3. Između preklapanja tijesto odmara zamotano u najlonu pola sata u frižideru.

Važno je napomenuti da se za francuski kroasan koristi kiselo tijesto koje daje jedan posebno lijepi okus i miris proizvodu po maslacu ali mu daje i produljenu svježinu.

Kada je tijesto spremno za obradu, rastanji se na laminatoru na 2,6 mm, razreže se na trokute visine 20 cm i širine baze 10 cm.

Preporuča se da se ovakva peciva peku na etažnim pećima na šamotu. Važno je kroasan dobro ispeći, zato temperatura ne smije biti visoka nego niža i duže vrijeme pečenja a preporuča se da se otvore tiple da se malo isušuju.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

