



*ramon cusiné hill*

# Croissant de semillas

## Croissant de semillas

### Receta

#### Masa:

8.500 kg	Harina de trigo
1.500 kg	<b>KornMix</b>
0.200 kg	<b>Frigomalt II</b> (Mejorante)
6.600 kg	Agua - fría (aprox.)
0.600 kg	Levadura
0.190 kg	Sal
0.150 kg	Margarina
<u>17.740 kg</u>	Masa total

#### Preparación:

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa de consistencia media. Utilizar agua fría!! En 1.000Kg. de masa 0.250-0.350Kg. de margarina se pliegan en tres capas simples con fermentaciones cortas. No plegar por debajo de los 10mm!! Extender la masa con un grosor de unos 3 mm y cortar según lo habitual con los croissants. Formar y congelar.

#### Proceso:

Tiempo de amasado:	3 – 5 minutos a baja velocidad 5 – 7 minutos a alta velocidad
Amasadora:	Amasadora espiral
Temperatura de la masa:	20 – 23 °C
Tiempo de reposo de la masa:	0 – 15 minutos
Margarina:	25 – 35 % en la base de la masa
Pliegues:	3 simples
Grosor de la masa extendida:	3 – 4 mm
Temperatura de horneado:	235 °C (temperatura decreciente)
Tiempo de horneado:	16 – 18 minutos

# Croissant de semillas

## Croissant de semillas

### Argumentos de venta

- ✎ Ligeramente más oscuro que los croissants clásicos, sus semillas y harina lo hacen ideal para el segmento de los snacks/tentempiés – dulce o salado.
- ✎ Estructura perfecta de “panal de miel”.
- ✎ Tierno y de corteza muy especial, miga estable, facilidad de corte.
- ✎ Vida útil del producto larga.
- ✎ Funciona perfectamente en fermentaciones controladas y retardadas.
- ✎ Ideal para almacenamiento en congelado.



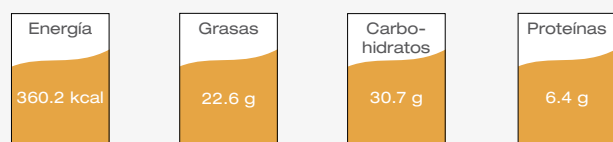
### Información relativa al producto horneado

Croissant de semillas

**Descripción:** bollería

**Valor nutricional y calórico: Información relativa a las directivas europeas de nutrición y etiquetaje - EU No. 1169/2011**

average value and/or content (approx.) / 100 g



Energía	1501 kJ / 100 g
	360.2 kcal / 100 g
Grasas	22.6 g / 100 g
de las cuales ácidos grasos saturados	11.0 g / 100 g
Carbohidratos	30.7 g / 100 g
de los cuales azúcares	0.7 g / 100 g
Fibras alimentarias	3.8 g / 100 g
Proteínas	6.4 g / 100 g
Sal (calculada del sodio)	1.01 g / 100 g

### Ingredientes:

**Harina de trigo**, agua, margarina, **huevos**, **levadura**, agentes de panificación [ **trigo** ( harina, fi bras -malzmehl, -gluten), azúcar], **trigo triturado**, **harina de centeno**, levadura, **salvado de trigo**, **soja** (harina gruesa, harina), linaza, **malta**, sal, **masa madre de centeno** (**harina de centeno**, agua), **centeno** y **harina de trigo** tostado, especias.

### Alérgenos:

Cereales que contienen gluten, huevos y productos derivados, soja y derivados de la soja.

Estos datos se han calculado según recetas e informaciones de Souci-Fachmann-Kraut“. En el campo de la alimentación, la composición de los ingredientes está sujeta siempre ligeras fluctuaciones naturales. Las especificaciones en la hoja de datos está basada en nuestra propia experiencia y conocimiento y sirve como información no vinculante. Por favor tenga en cuenta regulaciones o leyes nacionales. Estas especificaciones están sujetas a cambios sin necesidad de ulteriores comunicaciones.