

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

PL 42-674 Zbrosławice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI

Croissant Paris



Croissant Paris is 100% premix to prepare different bakery products from semi-puff pastry goods, both sweet like croissants, Danish cakes, English cakes, snails, combs, etc. and seasoned like rolls with meat, cabbage and other snacks with different savoury fillings. The dough has many typical thin layers, like in semi-French cake. It is light and crisp. Croissant Paris is used for preparation in the one-phase method, it is very easy to make, because all ingredients of dough combine together straight away and production process is performed in cold temperature. Texture of dough easily combines with margarine (for French cakes), what thus assures good rising of dough, easy forming and high volume in last fermentation. Croissant Paris is designed for a direct baking and also for baking pre-frozen cakes.



Croissant Paris ist eine 100% Backmischung für Halbblätterteigerzeugnisse, sowohl süße wie Hörnchen, Croissants, dänische, englische Törtchen, Kämmen, und andere, als auch für trockene Erzeugnisse wie Pastetchen, Pastetchen mit Kohlfüllung, oder andere Fleisch- und Gemüseimbisse. Der Teig ist charakteristisch geblättert, leicht und zart. Croissant Paris eignet sich für Einphasenherstellung und ist leicht zu machen, da sämtliche Teigzutaten gemeinsam gemischt werden und der Herstellungsprozess kalt verläuft. Die Teigstruktur verbindet sich leicht mit Puff Pastry Margarine, was gute Lockerung, leichtes Formen und großen Wachstum in Endphase der Fermentation gewährleistet. Croissant Paris eignet sich für unmittelbares Backen sowie für Backen nach früherem Einfrieren des Teiges.



Croissant Paris является 100% смесью для выпечки различных продуктов из полу-слоеного теста, как сладкого - круассаны, рогалики, датское, английское печенье, гребешки и другое, а также классического теста, такого как рулеты, капустяники, или другие мясные, овощные закуски и т.д.. Тесто имеет характерные прослойки, оно легкое и хрупкое. Croissant Paris подходит для одноразового приготовления, легко делается, так как все ингредиенты теста соединяются сразу и процесс приготовления осуществляется при комнатной температуре. Структура теста легко соединяется с маргарином типа Puff Pastry, что в свою очередь, обеспечивает хорошую воздушность, легкое формирование, а также большой рост во время ферментации. Croissant Paris подходит для непосредственной выпечки, а также для выпечки после предварительной заморозки теста.

Basic recipe / Grundrezept / Основная рецептура

Croissant Paris / Croissant Paris / Croissant Paris	2800 g
Liquid Eggs (+5°C) / Flüssige Eier / Жидкие яйца	500 g
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	200 g
Cold Water / Wasser / Вода	1000 g
Margarine Puff Pastry (to roll with the dough) / Puff Pastry Margarine (fürs Ausrollen) / Маргарин Puff Pastry (для раскатки)	2300 g

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



Croissant Paris

Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



Mixing time: 5-8 minutes at medium speed. Proposed portion of dough is 3500 gram (to divide for pieces)

Rolling: 3 x 3 with margarine, every time to thickness of about 15 mm

Resting time: 20 minutes (in refrigerator),

Next, punch squares with size of 9x9 cm. Form Croissants, put the filling or make different wares.

Last fermentation: about 30 – 45 minutes

Conditionals of baking – Baking temperature:

Rotary oven: 250-220 °C

Modular oven: 225-210 °C

Baking time: about 12 minutes (depends on weight of one cookie)



Mischzeit: 5-8 Minuten auf mittleren Umdrehungen. Vorgeschlagenes Teiggewicht 3500g.

Ausrollen: 3x3 mit Margarine, jedes Mal 15mm

Teigruhe: 20 min. (im Kühlschrank), Erzeugnisse formen

Garzeit: ca. 30-45min.

Backen: Backtemperatur:

Drehbackofen: 250-220°C

Etagenofen: 225-210°C

Backzeit: ca. 12min. (je nach dem Erzeugnisgewicht)



Время перемешивания: 5-8 минут на средней скорости. Предлагаемая нагрузка на пресс 3500г

Раскатка: 3 x 3 с маргарином, каждый раз до толщины в 15 мм

Оставить на 20 мин. (в холодильнике), придать форму печенье или другим продуктам

Время приготовления: около 30 - 45 мин.

Условия выпечки - температура выпечки:

Вращающаяся печь: 250-220 ° C

Духовая печь: 225-210 ° C

Время выпекания: около 12 мин. (в зависимости от веса печенья)

ADVICE / TIPPS / СОВЕТЫ:



water, eggs, yeast and mix have to be cold (from cold storage);

The dough should rest in cold storage to time of dividing and forming;

It is good to spread the pastry with mixture of eggs with water before putting them into oven.



Wasser, Eier und Mix sollen gekühlt werden (aus dem Kühlschrank);

Der Teig in kühlem Platz bis zum Schneiden und Formen ruhen lassen;

Vor dem Backen mit Eier- und Wassermischung glasieren.



вода, яйца, дрожжи, и смесь должны быть холодными (из холодильника);

тесто должно выдерживаться в прохладном месте

до момента его нарезки и формирования;

смазать яйцами, смешанными с водой перед размещением в духовом шкафу.