

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrostawice
ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI

Croissant Paris

Croissant Paris to 100% mieszanka do wypieku różnorodnych wyrobów z ciasta półfrancuskiego, zarówno słodkich - rogale, croissanty, ciastka duńskie, angielskie, grzebienie i inne oraz wytrawnych, jak paszteciki, kapuśniaczki, czy inne przekąski mięsne, warzywne, etc. Ciasto ma charakterystyczne listkowanie, jest lekkie i kruche. Croissant Paris nadaje się do produkcji jednofazowej, jest łatwe w wykonaniu, gdyż wszystkie składniki ciasta łączy się od razu i proces produkcji prowadzi się na zimno. Struktura ciasta łatwo łączy się z margaryną typu Puff Pastry, co w efekcie zapewnia dobre spulchnienie, łatwe formowanie oraz duży rozrost w czasie fermentacji końcowej. Croissant Paris nadaje się do bezpośredniego pieczenia, jak również do pieczenia po wcześniejszym zamrażaniu ciasta.

Receptura podstawowa

Croissant Paris	2800 g
Jaja płynne	500 g
Drożdże prasowane	200 g
Woda	1000 g
Margaryna Puff Pastry (do wałkowania)	1400 g

Sposób wykonania:

Czas miesienia: 5-8 minut na średnich obrotach. Proponowana naważka na presę 3500g

Wałkowanie: 3 x 3 z margaryną, każdorazowo do grubości 15 mm

Leżakowanie: 20 min. (w lodówce), uformować ciastka lub inne wyroby

Czas garowania: ok. 30 – 45 min.

Warunki pieczenia - temp. pieczenia:

Piec obrotowy: 250-220°C

Piec wsadowy: 225-210°C

Czas pieczenia: ok. 12 min. (w zależności od wagi ciastka)

WSKAZÓWKI:

woda, jaja, drożdże i mix muszą być zimne (z lodówki);

ciasto powinno leżakować w chłodnym miejscu

do czasu jego krojenia i formowania;

posmarować jajami wymieszanymi z wodą

przed umieszczeniem w piecu.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl