

Croissant con Multigrains

Composición	
Masa de croissant	70 g
TOTAL	70 g



Medidas:

Ancho: 7 cm **Largo:** 16 cm **Alto:** 5 cm

Receta masa de croissant:

Ingredientes	
Easy Multigrains 50%	1000 g
Harina (180W)	1000 g
Mimetic (pliegues)	1000 g
Agua	900 g
Azúcar	240 g
Levadura	80 g
TOTAL MASA	4,220 Kg

Proceso:

Amasado: Poner todos los ingredientes en la amasadora excepto **Mimetic**

Amasar hasta obtener media elasticidad

Reposo en bloque: Formar una pasta poniendo **Mimetic** en el centro y dar 3 o 4 pliegues sencillos. Dejar reposar

Peso: 70 g

Forma: Laminar a 3 – 4 milímetros y cortar triángulos de 80 gramos y formar

Fermentación: 30°C y 90 minutos

Acabado antes de hornear: Pintar con huevo

Temperatura del horno (°C): 210°C