

Croissant edulcorado

Composición

Masa croissant sin azúcar	30 g
TOTAL	30 g

Medidas:

Ancho: 50 mm **Largo:** 120 mm **Alto:** 40 mm



Ingredientes amasado

Harina W220	1000 g
Agua	350 g
Mimetic Control	350 g
Maltitol	110 g
Huevo	100 g
Aristo Crema Cubo	50 g
Levadura	40 g
Acesulfame K	25 g
Sal	20 g
Soft'r Bollería	15 g
TOTAL MASA	2,060 Kg

Proceso:

Amasado: Artoflex 8 minutos + añadir levadura + 7 minutos

Temperatura de la masa (°C): 21°C

Reposo en bloque: -

Peso: 30 g

Boleado y reposo en pieza: -

Forma: Incorporar **Mimetic Control** y realizar 3 pliegues simples

Estirar a 3 mm

Cortar y formar croissant recto

Fermentación: 90 minutos a 29°C y 75%HR

Acabado antes de hornear: Pintar con **Sunset Glaze**

Temperatura del horno (°C): Horno de convención a 200°C

Vapor: -

Tiempo de horneado (min): 15 minutos