

BRETZEL CROISSANT

INGRÉDIENTS CROISSANT

Farine de gruau	1000 g
Eau	520 g
Sel	20g
Sucre	40 g
Puratos Mimetic Incorporation	50 g
Levure	60 g
Puratos S500 Special	10 g
Puratos Mimetic Primeur 30%	340 g

INGRÉDIENTS BAIN À SAUMURE

Eau	1000 g
Bicarbonate de soude alimentaire	100 g

Pour le bain à saumure, faire bouillir l'eau et le bicarbonate de soude alimentaire ensemble jusqu'à dissolution complète du bicarbonate.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 7-8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	22-23°C.
Pointage	20 minutes en pâton boulé. Etaler et placer au froid à 1°C pendant 2h ou 45 minutes à -20°C.
Repos	20 minutes en boule puis étaler sur plaque et au froid à 4°C une nuit.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple.
Laminage	Laminer à 3 mm des triangles de 28 cm de haut sur 9 cm de base.
Trempage	Une fois vos croissants roulés, tremper les dans votre saumure quelques secondes puis les déposer sur plaque.
Apprêt	Environ 2h30 à 28°C.
Finition	A l'aide d'un vaporisateur ou d'un pinceau passer une dernière fois de la saumure sur vos croissants puis saupoudrer de graines de sésame.
Cuisson	17 minutes à 170°C au four ventilé.
Ressuage	Sur grille.

SUGGESTION DE GARNITURE

Couper les croissants en deux dans la longueur et ajouter de la moutarde, des jeunes pousses, de la chiffonnade de jambon et des cornichons.

Praticité optimale

