

Croissant Golden 6 CL

INGREDIENTS

Farine de force	1150 g
Sel	21 g
Sucre	150 g
Eau froide (0°)	600 g
Levure	67 g
Puratos S500 Spécial	12 g
Softgrain Golden 6 CL	400 g
Puratos Mimetic Primeur 10%	500 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage batteur	4 mn en 1ere vitesse et 4 mn en 2eme
Température de pâte	21-22°C
Pointage	15min au congélateur
Tourage	1 tour double et 1 tour simple
Laminage	3 mm sur 28cm de large
Repos	30min au congélateur
Apprêt	2h-2h30 à 28°C
Cuisson	15mn à 170°C ventilé ou 20mn à 210°C four à sole