

# Croissant Golden 6 CL

## INGREDIENTS

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