

Croissant snacking

Ingrédients	Poids en g
Farine de gruau	1 000
Sel	18
Sucre	120
Levure	45
Puratos Sapore Ascanio CRC	100
Lait demi écrémé froid	400-420
Puratos S500 Spécial	10
Puratos Mimetic Incorporation	80
Puratos Mimetic Essentiel	500



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 8-9 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	15-20 minutes en pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au congélateur. Placer les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 4 mm puis détailler des triangles de 8 cm en base sur 32 cm de hauteur.
Apprêt	Environ 2h à 2h30 à 25°C
Décors/Coup de lame	Dorer au Puratos Sunset Glaze
Cuisson (four à sole)	18 minutes à 200-210°C. Ressuage sur grille.

Garnir avec du houmous, des tomates, de la salade frisée, du radis en cube et des cubes de tofu mariné.