

Croissant

Softgrain Ancient

INGREDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Levure	45 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Mimetic Incorporation	80 g
Poudre de lait	67 g
Eau	490 g
Softgrain Ancient	270 g
Mimetic Primeur	500 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	5 mn en 1 ^{ère} , 7 mn en 2 ^{ème}
Température de pâte	24°C maximum
	20 min en boule puis étaler sur plaque et refroidir à 4°C
Pointage	
Tourage	Un tour double et un tour simple
Repos	30 minutes à 4°C
Détaillage	Abaissier à 4mm et détailler selon produits
Apprêt	2 heures à 28°C
Finition	Dorer au Sunset Glaze
Cuisson	15 minutes à 170°C au ventilé