

## Croissanty „plné fantázie“ s LIEVITO MADRE DOLCE



Pšeničná múka typ 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslo	0,700 kg
Sol'	0,200 kg
Droždie	0,400 kg
Voda, cca.	5,000 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>18,300 kg</b>

Doba miesenia: 3 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 27 °C

Odležanie: 12 – 14 hodín pri cca. 5 °C

Medzikysnutie: 60 minút

Postup spracovania: Po odležaní cez noc preložiť á 1 kg cesta s 0,250 kg masla v dvoch dvojitéch vrstvách. Hotové cesto nechať odpočívať cca. 60 minút v chladničke. Následne croissantové cesto vyváľať na hrúbku cca. 2,8 mm. Narezať trojuholníky v požadovanej veľkosti, spracovať na croissanty a nechať kysnúť. V  $\frac{3}{4}$  kysnutia croissanty potrieť vajíčkom a piecť.

Kysnutie tvar. cesta: cca. 90 minút

Teplota pečenia: 210 – 220 °C

Doba pečenia: 13 – 15 minút