

## Croissants s IREKS FROST MANT a BACKEXTRAKT



Pšeničná múka	10,000 kg
IREKS FROST MANT	0,300 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Vaječná zmes	0,400 kg
Maslo	0,300 kg
Cukor	1,000 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,500 kg
Voda pitná	4,200 l
Hmotnosť spolu	17,100 kg

Doba miesenia: 4 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: 16 – 18 °C

Odležanie: cca. 60 minút v chlade

Navážka: 0,070 kg

Medzikysnutie: žiadne

Postup spracovania: Po odležaní á 0,300 kg cesta preložiť dvoma vrstvami ťažného margarínu. Hotové cesto nechať odležať 15 – 20 minút v chlade a vyváľať na hrúbku 3,0 – 3,5 mm. Následne nakrájať trojuholníky 12 x 24 cm, stočiť a nechať kysnúť. Po kysnutí tvarovaného cesta potrieť vajíčkom a piecť bez pary.

Kysnutie: 60 – 90 minút

Teplota pečenia: 180 °C, bez pary

Doba pečenia: cca. 15 minút