

# CROISSANT SK

## CHUTNÉ A CHRUMKAVÉ PEČIVO S CROISSANT SK

**CROISSANT SK** – prípravok na výrobu jemných croissantov a iného jemného plundrového pečiva.



## JEMNÉ CROISSANTY A LAHODNÉ PLUNDROVÉ PEČIVO PRE MOMENTY PLNÉ CHUTI

Pečivo so zmesou **CROISSANT SK** je

- jemné v štruktúre
- zlatohnedé na povrchu
- lákavé na zahryznutie
- plné chuti
- Nízke dávkovanie - 15% - vysoká hospodárnosť
- Flexibilita vo výrobe prispôsobená individuálnym požiadavkám
- Jedinečné v spracovaní – s margarínom alebo s maslom pre ešte lahodnejšiu chuť



### Odporúčaná receptúra so zmesou **CROISSANT SK**:

Suroviny (kg)	Croissant Plúdrové pečivo
Pšeničná múka	10,000 kg
<b>CROISSANT SK</b>	<b>1,500 kg</b>
Margarín	0,400 kg
Droždie pekárske	0,600 kg
Voda pitná	4,500 l
Margarín ťažný na prekladanie	4,250 kg

### Odporúčaný technologický postup:

Chladný vodánok (do 22°C) sa prekladá s ťažným margarínom 3 x 3. Pri poslednom vyváľaní pred tvarovaním sa nastaví hrúbka lemu na 2 – 3 mm (podľa typu, tvaru a použitej náplne vo výrobku).

**Croissanty a pečivo vynikajúcej chuti a lákavej zlatohnedej farby.**

**IREKS**

IREKS ENZYMA, s.r.o.  
 Vyšná Šebastová 262  
 080 06 Prešov  
 SLOVENSKÁ REPUBLIKA  
 Tel.: +421 51 747 0008  
 Fax: +421 51 771 6168  
 enzyma@enzyma.sk  
 www.ireks.sk