



INGREDIENTES

Ingredientes masa:	Peso en gr
Harina intermedia	500
Harina fuerte	500
Agua	380
Azúcar	130
Levadura INST.	17
Sal	20
Huevo	50
Mimetic 32 Empaste	500
Mimetic 32 amasado	50
Mantequilla	50
\$500 Ultra	5
Trimoline	20

MÉTODO / PROCESO:

Amasado:	5' lento y 5 rápido. / Gluten ¾ amasado.
Temperatura masa:	20°C
Enfriado:	Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 8 mm, reposar 60 minutos refrigerada con plástico. Luego, llevar al congelador y alcanzar 1°C a 4°C. Preparar el Mimetic, en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
Laminado:	Cuando Mimetic y la masa tengan la misma consistencia, dar un pliegue doble y otro sencillo (12 capas), refrigerar.
Reposo:	30' en heladera cubierta con plástico.
Final Laminación:	Estirar hasta 3 a 4 mm, cortar triángulos de 25x12cm y trozos de masa de 70gr. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno.
Final Fermentación:	120' a 28°C and 85% humedad.
Decoración:	Glasear con Sunset Glaze cuando el producto tiene 60 minutos de fermentado en fermentación y 20 minutos antes de hornearse.
Horneo:	Wafflera: Temperatura de cocción; Tiempo horneo: Temperatura de horneado: 180°C Vapor: poco
Enfriado:	Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de prensar.



Nutritional values per 100g*	Energy	Energy KJ	Fat / Saturated Fat	Carbs / Sugars	Fibers	Proteins	Salt
	346.83 kcal	1450.33 KJ	18.46 g / 8.91 g	36.81 g / 6.18 g	1.32 g	7.63 g	0.84 g

* Indicative values based on theoretical calculations.