



El CROFFLE nace cuando la elegancia del croissant se encuentra con la practicidad del waffle: una pieza crujiente por fuera, suave por dentro y lista para transformarse en una experiencia irresistible. Su textura laminada, dorada y delicada lo convierte en el lienzo perfecto para crear momentos dulces, modernos y memorables.

Ideal para vitrinas, cafeterías y panaderías que buscan sorprender, el CROFFLE combina tendencia, indulgencia y versatilidad en cada bocado. Una propuesta diferente, fácil de personalizar y perfecta para elevar la experiencia del consumidor.

INGREDIENTES

Ingredientes masa:	Peso en gramos	
Harina de fuerza	1000	
Sal	16	
Azúcar	100	
Mimetic 32	60	
S 500 Actiplus	5	
Agua Fría	450	
Mimetic 32	500	
Levadura seca	18	

Puedes presentar esta deliciosa versión de CROFFLE con nuestra línea de rellenos **CARAT SUPERCREME NUXEL PISTACHO** o **CARAT SUPERCREME NUXEL AVELLANA** y sorprende a tu clientela con esta deliciosa tendencia.

MÉTODO / PROCESO:

Amasado:	Amasar durante 5 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida, hasta alcanzar aproximadamente $\frac{1}{4}$ del desarrollo del gluten
Temperatura masa:	20°C
Enfriado:	Laminar la masa en forma de rectángulo hasta alcanzar un espesor de 8 mm . Cubrir con plástico y refrigerar durante 60 minutos . Posteriormente, llevar al congelador hasta que la masa alcance una temperatura de entre 1 °C y 4 °C . Preparar el Mimetic 32 en forma de rectángulo, con el mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
Laminado:	Cuando el Mimetic y la masa tengan la misma consistencia, incorporar la materia grasa y realizar un pliegue doble y un pliegue sencillo (12 capas). Refrigerar.
Reposo:	Dejar reposar durante 30 minutos en refrigeración, cubierta con plástico.
Laminación final:	Estirar la masa hasta un espesor de 3 a 4 mm. Cortar triángulos de 25 x 12 cm y porciones de aproximadamente 70 g. Formar los croissants y colocarlos sobre bandejas perforadas con papel para hornear.
Fermentación final:	Fermentar durante 120 minutos a 28 °C y 85 % de humedad relativa.
Horneo / prensado:	Cocinar en una wafflera previamente calentada durante 3 a 4 minutos, o hasta obtener el color y la textura deseados.
Enfriado:	Colocar el producto sobre una rejilla inmediatamente después del prensado para favorecer su enfriamiento uniforme.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
372.67
kcal

Energía KJ
1556.15 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
21.6 g / 10.69 g

Carbs / Azúcares
36.38 g / 5.07 g

Proteínas
7.49 g

Fibra
1.36
g

Sal
0.87
g

Sodio
348.76
mg