



Formulación de croissant

• Ingredientes.	• %.	Gramos
• Harina haz de oro	100.	500
• Azúcar corriente.	8	40
• Margarina	8	40
• Sal	2	10
• Huevos.	10	1
• Levadura seca.	3	15
• Agua aprox	50	200
• Empaste fina hojaldre.	60	300

Procedimiento

Colocar en la mojadora la harina, margarina, azúcar, huevos, sal y el agua. Mezclar un poco y Adicionar la levadura amasar hasta formar un masa suave y elástica.

Colocar la masa en el mesón para realizar el proceso de empastado

Se extiende un poco la masa para colocar la margarina de empaste

Sellar la margarina totalmente

Realizar una vuelta doble y una vuelta sencilla.

Extender la masa para formar producto

Llevar al cuarto de crecimiento 24°C

Humedad 70%

O temperatura ambiente.

Hornear a 180 °C

Tiempo de horneo 15 a 20 minutos aproximadamente

