



# CROISSANT MANTEGA

POOLISH	x 1
FARINA FORÇA 375W	563
AIGUA	563
LLEVAT	1

POOLISH 24H.ABANS

FARINA FORÇA 375W	1322
FARINA FLUIXA 1600W	366
SUCRE	270
SAL GROSSA	45
LLET	506
OUS "GRAMS"	60
LLEVAT DHW	113
MILLORANT IDEAL	34

PES CROISSANT CRU: 65g.-70g.



MANTEGA FLECHARD SEC	1100
----------------------	------

FER POOLISH DEIXAR 24H. TEMPERATURA AMBIENT HIVERN I NEVERA A L'ESTIU

PASTAR 13' I FER BOLES DE 3800 TAPAR BE I RESERVAR AL CONGELADOR  
ESTIRAR LA MANTEGA FLECHARD 35X40 BEN PRIMA I RESERVAR A LA NEVERA  
ESTIRAR LES BOLES A 60X40 I ES POSA AL CONGELADOR 35' , BEN TAPAT AMB PLÀSTIC

ES FA 1 PLEC SIMPLE I ES POSA AL CONGELADOR  
SEGUIDAMENT ES FA UN TRIPLE (3+2) , DEIXEM EL PASTO A 35 D'AMPLE I HO DEIXEM AL CONGELADOR

DES DEL 1R PASTO SIMPLE FINS ACABAR, HA DE PASSAR 1h45', ELS ULTIMS 30 SERAN A LA NEVERA

S'ESTIRA UNA MICA AL PASTO FINS ARRIBAR A 40CM D'AMPLE I S'ESTIRA FINS AL 4 DE LA MÀQUINA  
ES TALLA +/- 10X20 ES POSA EN 2 FUSTES , BEN TAPAT AMB PLÀSTIC I AL CONGELADOR 20'  
DESPRES ES PASSA A LA NEVERA.

HA DE PASSAR 1h45' DES DE COMENÇAR A TALLAR EL PRIMER PASTO, I JA ES PODEN FORMAR .  
FORMEM I ES CONGELEN FINS EL DIA SEGÜENT.

ES PINTEN AMB OU I ELS FERMENTEM (3h A 28°C I 75% HUMITAT).  
ES COU A 180°C +/- 20MINUTS.  
ELS PINTEM AMB ALMIBAR.

