

# Croissant Kanapka



## COMPOSITION

1 - Croissant  
2 - Nadzienie

### Croissant 6670 g

#### Ingredients

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Mąka Typ 500             | 3000 g |
| Cukier                   | 240 g  |
| Syrop Inwertowany        | 60 g   |
| Mimetic 32               | 150 g  |
| S500 Acti Plus           | 10 g   |
| Sapore Carmen            | 150 g  |
| Mleko Pełne              | 60 g   |
| Drożdże                  | 240 g  |
| Sól                      | 60 g   |
| Woda                     | 1200 g |
| Mimetic 32 Do Wałkowania | 1500 g |

#### Working Method

Miesienie: 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach

Temperatura ciasta: 16°C

Fermentacja wstępna: Rozwałkować na blachę z matą silikonową posmarowaną tłuszczem i schłodzić

Naważka ciasta i dekoracja: Ciasto wałkować 3 x 3 złożenia, schłodzić 60' 30°C, wałkować na grubość 5 mm i wykroić kształty 10/30 cm po 80 g

Naważka w kg: 0,1

Fermentacja końcowa: około 80 minut / temperatura 28°C / wilgotność 70%

Przygotowanie do wypieku: Posmarować jajkiem przed wypiekiem

Temperatura wypieku: 210°C na start i potem 180°C, przez 18'

Czas wypieku: 18'

### Nadzienie 0 g

#### Ingredients

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Cremfil Silk 3.0 Vanilla | 1500 g |
| Śmietana 30%             | 900 g  |
| Montamix                 | 700 g  |
| Żelatyna                 | 50 g   |
| Woda Do Żelatyny         | 250 g  |
| Owoce Do Dekoracji       | 1000 g |

#### Working Method

Nadzienie Cremfil Silk 3.0 Vanilla wymieszać z rozpuszczoną, uprzednio namoczoną żelatyną, a następnie z ubitą śmietaną.

Zadozować za pomocą rękawa cukierniczego. Dekorować owocami.