

## CROISSANT PATISSIER SPECIAL FROID 146

### Farine composée pour détrempe croissant et pain au chocolat.

Le développement de la vente de croissants surgelés a orienté la recherche d'un Mélis supportant aussi bien la préparation de croissants en direct que la préparation de croissants surgelés sans modification de mise en oeuvre.

#### Ingrédients

Farine de blé, sucre, dextrose, sel, *gluten de blé*, lactosérum en poudre, émulsifiant: E 472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.



#### Conditionnement

Sac de 25kg  
Palette de 40 sacs

#### Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 820 pièces de 55 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »



**SOFRIA** 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19  
[www.sofria.fr](http://www.sofria.fr)

### Préparation directe

**Croissant spécial froid** : 1000 g  
Eau : 510/530 g  
Levure : 45 à 55 g  
Matière grasse : 400 g

### Préparation différée

**Croissant spécial froid** : 1000 g  
Eau : 510/530 g  
Levure : 20 à 25 g  
Matière grasse : 400 g

### Pétrissage

#### **Au Mélangeur ou Spirale**

2 + 5 min  
Température de pâte 25 / 26°C

#### **Au Pétrin à bras oblique**

2 + 8 min  
Température de pâte 25 / 26°C

Pointage : 10 min  
Tourage : 1 tour double repos  
1 tour simple  
Détailleur : façonner  
Apprêt : 1h à 1 h30  
Dorer  
Cuisson : 200° / 190°C avec buée

Pas de pointage  
Tourage 1 tour double repos  
1 tour simple  
Détailleur : façonner et mettre au frigo  
2 heures à 26/28°C  
Dorer  
Cuisson : 200°/190°C avec buée

#### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients