



**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **Facilité d'utilisation**
- ✓ **Saveur authentique**
- ✓ **Belle tenue de pâte**

F 701040 18/08/2021

# PREMIX CROISSANT 25%

Fabriquer facilement de belles et savoureuses viennoiseries

## APPLICATIONS

INVENTIS « Premix Croissant » est un mix développé pour faciliter le travail du boulanger. Il lui permet en plus une meilleure régularité de production.

## DOSE D'UTILISATION

25 % (25 kg pour 100 kg de farine).

## MODE D'EMPLOI

Incorporer directement Inventis avec les autres ingrédients et mélanger.

## INGREDIENTS

Sucre ; Farine de blé ; Sel ; Huile de palme raffinée fractionnée ; Gluten de blé ; Lactosérum ; Sirop de glucose ; Emulsifiant : esters diacétyltartriques de mono et diglycerides d'acides gras ; Protéines de lait ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Arôme ; Enzymes (sur support blé).

Contient : blé (gluten), lait - Peut contenir : soja.

## PACKAGING

Carton de 10kg.

## STOCKAGE

A Conserver dans un endroit frais et sec.

## DUREE DE VIE

24 mois.



YEAST & BAKING SOLUTIONS



## CROISSANT

F 701040 18/08/2021

## CROISSANT

### INGREDIENTS

Farine	4 kg
Inventis Premix Croissant 25%	1 kg
Eau & Glace	2,1 kg
Levure	50 g
Beurre de détrempe	400 g
Beurre de tourage	250 g par kg de détrempe

### PROCESS

- **Pétrissage :** 5mns en 1ère vitesse  
3mns en 2<sup>ème</sup> vitesse (Pour un pétrin à spirale)
- **Pointage :** 10 mns à température ambiante
- **Division :** 2 kg
- **Beurrage :** 500 g « beurre ou margarine »
- **Tourage :** 1 tour double et 1 tour simple
- **Repos :** 1 heure au congélateur
- **Apprêt :** entre 90 et 120 mns suivant température
- **Cuisson :** 18 mns à 190°C suivant le four

### ASTUCES ET PLUS DU PREMIX CROISSANT

Le premix croissant peut être également utilisé pour réaliser de la viennoiserie pré poussée surgelée.

Pour cela, laissez pousser les pièces de viennoiseries à 80% de leurs rendement et passez les en cellule de surgélation 45 mns à -26°C. Stockez les ensuite dans des poches plastique à usage de congélation .

Le produit surgelé peut ainsi se conserver au congélateur entre 2 et 3 mois.

Pour la cuisson des pièces de viennoiserie surgelées, sortez les produits puis plaquez les et laissez reposer 15 minutes.

Dorez les, puis enfournez les comme des croissants en direct.