



- ✓ **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.



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^{ème} 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.



S.I. LESAFFRE

137 rue Gabriel Péri 59703 Marcq-en-Baroeul-France

Tel. +33 (0)3 20 81 61 00 Fax. +33 (0)3 20 99 99 75 / +33 (0)3 20 81 61 25 www.lesaffre.com