

# Croissants Beurre



## Ingrédients

### Croissants Beurre

Beurre (au tourage)	35%	350g
Poudre de lait	4%	40g
Levure	4.5%	45g
Sel	2%	20g
Farine T55	100%	1000g
<b>Proson Freeze</b>	<b>2%</b>	<b>20g</b>
Pâte de la veille ou levain	20%	200g
Eau env.	50%	500g
Sucre	12%	120g

## Mode d'emploi

Pétrir	Jusqu'à lissage et formation d'une voile résistante
Température de la pâte	Température idéale 20-22°C
Pointage en cuve	2 à 3 heures minimum au froid positif
Tourage	2 tours doubles ou 3 simples avec repos au froid entre les tours et avant laminage final
Façonner	Croissant de 75-80 grammes
Apprêt	1:30 - 1:45 à 28°C/30°C; ou directement en surgélation
Cuisson	Selon le poids, dorage au préalable, 15-18 minutes maxi sur four à sole : 200-220°C

## Informations supplémentaires

Variations éventuelles	Si vous souhaitez utiliser le Proson Freeze en direct (ne pas congeler les croissants), la quantité de Proson à utiliser n'est que de 10 grammes
------------------------	--



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

### Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France  
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr