



## Croissantback

Mieszanka do produkcji croissantów  
oraz ciast półfrancuskich

# UNIFERM Croissantback

Mieszanka do produkcji croissantów  
oraz ciast półfrancuskich

UNIFERM Croissantback to gwarancja pieczywa o widocznym listkowaniu i krótkim, delikatnym zgryzie, przy skoncentrowanym dozowaniu produktu.

**Zastosowanie:** croissanty i ciasta półfrancuskie

**Dozowanie:** 15%

- **Wybór tłuszczu** – możliwość stosowania zarówno masła jak i margaryny, co gwarantuje różnorodny smak
- **Wszechstronność produktu** - szeroki wachlarz pieczywa francuskiego i półfrancuskiego
- **Świetna stabilność garowania** - zarówno przy produkcji bezpośredniej jak i przy wszystkich metodach sterowania czasem garowania
- **Produkt przystosowania do mrożenia w kęsach**
- **Złotobrązowa skórka** oraz delikatne listkowanie

## PRODUKCJA

	Croissanty	Półfrancuz
Temp. ciasta:	16-18°C	16-18°C
Spoczynek:	ok. 10 min.	ok. 10 min.
Wałkowanie:	Trzy proste tury	Trzy proste tury
Gara:	¾ gary	¾ gary
Temp. wypieku*:	ok. 10°C poniżej temp. na bułki	ok. 10°C poniżej temp. na bułki
Czas wypieku*:	ok. 18 min.	ok. 18 min.

\*Parametry wypieku mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca.

## Croissant

Receptura na ok. 280 szt t. po 60 g



## RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Croissanty	Półfrancuz
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
<b>UNIFERM Croissantback</b>	<b>1,500 kg</b>	<b>1,500 kg</b>
Cukier	-	0,500 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	0,500 kg
Margaryna	0,200 kg	0,200 kg
Woda, ok.	5,300 kg	5,300 kg
<b>RAZEM:</b>	<b>17,500 kg</b>	<b>18,000 kg</b>

Do przekładania:

Tłuszcz do przekładania	5,000 kg	5,000 kg
-------------------------	----------	----------

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |  
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |  
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl