



Croissant Levain De Blé Dur

Grondstof	%	g
Bloem 13/680	100	10000
Water	50	5000
Zout	2	200
Bruggeman FT Blokgist	6	600
Pulso Viennoiserie	1,5	150
Boter	5	500
Suiker	8	800
Melkpoeder	2	200
Livendo Levain De Blé Dur	7	700
		18150

Zoutgehalte aan te passen aan lokale wetgeving



Mengen + kneden	3' + 4'
Deegtemperatuur	20°C
Rust	90' / -20°C
Rust	30' / 4°C
Toerboter inplooiën	250g/kg deeg
Toeren	3*3 of 2*4 (+1*2)
Rust	30' / 5°C
Lamineren	3mm
Verdelen	65 - 75g
Opmaken	Croissant
Narijs	2h / 28°C
Bakken	16' / 200°C in rotatieoven met stoom



FT Gist staat voor Freeze Tolerant (diepvriesbestendig) en is het resultaat van geduldig selectiewerk in combinatie met aangepaste productie-omstandigheden. Deze gist biedt u specifieke voordelen in remrijscapaciteit en diepvriestoeepassingen, zowel op korte als lange termijn. Zo wordt een lagere initiële activiteit gecompenseerd door de aanwezigheid van celbeschermende stoffen, wat ideaal is voor diepvriesbewaring.



Pulso Viennoiserie garandeert een vlotte deegverwerking, goede vriestolerantie en een mooi volume.



Livendo Levain de Blé Dur brengt de smaak en het aroma van ambachtelijke desems in tal van broodbereidingen: gerezen deeg met boter (sandwiches, rozijnenbrood, etc...); brioches; gerezen bladerdeeg; stokbrood; speciaal brood; toastbrood.