

DivineFoodz

**CROISSANT
MIX**





Standard Recipe For Ciabatta	
1000 gr.	دقيق القمح الابيض
200 gr.	ميكس كرواسون
20 gr.	خميرة فورية
500 gr. (مياه مثلجة)	مياه
1720 gr	اجمالى الوزن

Croissant Processing

- اعجن جميع الخامات معاً لتصبح العجينة ناعمة ومخدومة لمدة 8 دقائق .
- يفضل ان تكون درجة حرارة العجين من 23 الى 25 درجة مئوية
- بعد عملية العجن يجب وضع العجين فى الفريزر لمدة لا تقل عن 20 دقيقة قبل عملية التثبيت.
- يضاف 1 كيلو زبدة الى كل 3 كيلو عجين كرواسون عند عملية التثبيت.
- التثبيت على الفرادة يكون 3 طيات سنجل أو 2 سينجل و 1 دبل للوصول إلى افضل نتيجة.
- يرتاح العجين فى الفريزر لمدة لا تقل عن 20 دقيقة بعد كل مرة.
- الفرد الاخير قبل التشكيل تكون على مستوى 3 مللى تقريبا.
- درجة حرارة التخمر ما بين 30 و 32 درجة مئوية.
- فترة التخمر حوالي 60 دقيقة .
- التسوية على درجة حرارة 180.
- مدة التسوية حوالي 17 دقيقة حسب الحجم.

