

Berry Croissant

MELLA-CROISSANT ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
MELLA-CROISSANT	2,500 kg
Tereyağ/Margarin	0,400 kg
Maya	0,600 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>6,500 l</u>
Toplam ağırlık	20,000 kg

Karıştırma süresi:	3 + 3 dakika
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 20 °C
1.Fermantasyon:	Dondurucuda yaklaşık 15 dakika
Ara dinlendirme:	Buzdolabında 15 – 20 dakika
İşleme şekli:	Kruvasan
2.Fermantasyon:	Yaklaşık 50 dakika
Fırın sıcaklığı:	200 °C, hafif istim verilir
Pişirme süresi:	Yaklaşık 22 dakika

REÇETE SERVİSİ

.....
**STREET
FOOD***
*[baked]
.....

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS

Uygulama:

1.Fermantasyondan sonra, her 1 kg'lık hamur için 0,250 kg yağ ile iki tek ve bir çift tur verilir. Her bir tur arasında kısa bekleme süreleri verilmesi önerilir. Turlanmış hamur buzdolabında dinlendirilir. Kruvasan hamuru yaklaşık olarak 2,5 mm kalınlığında ve 50 cm genişliğinde açılır. Kruvasanlar 25 cm x 12 cm üçgen şekilde kesilir, kruvasan şeklinde işlenir ve dinlendirmeye bırakılır. Mayalanma süresinin ½ 'sinde dondurulur ve plastik poşetlerde dondurucuya koyulur. Pişirme için, hamur parçaları fırın kağıdı serilmiş tepsilere koyulur ve yaklaşık olarak 20 dakika çözdürülür. Daha sonra hafif buhar ile fırına verilir ve fırından çıkarmadan 3-5 dakika önce baca açılır. Soğumuş kruvasanlar kesilir, krem peynir ve reçel sürülür ve karışık orman meyveleriyle süslenir.



REÇETE SERVİSİ

İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi
Bölgesi
İsmet Paşa Mahallesi 4. Sok. No: 5
59510 Kapaklı / Tekirdağ
TÜRKİYE
Tel: +90 282 758 20 20
Fax: +90 282 758 21 21
ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr


İREKS