



Sans arômes, colorants
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



A garnir
d'amandes, de
pommes ou en version
salée avec du jambon
et du fromage, pour
une dégustation en
toute occasion.

CROISSANT

Incontournable du rayon viennoiserie de votre boulangerie, cette recette permet de réussir croissants et pains au chocolat au feuilletage léger et croustillant. Une recette authentique pour accompagner les petits déjeuners et goûters des gourmands !



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

CROISSANT

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de viennoiseries.

Ingrédients : Farine de **blé** - Sucre - Sel (1,8 %) -
Agent de traitement de la farine : acide ascorbique -
Enzymes*: amylase (**blé**), xylanase (**blé**) et glucose-oxydase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



Conditionnement : sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
SAVEURS		VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1592 kJ / 380 kcal
Le goût véritable et authentique de la viennoiserie à la française.		Graisses	25 g
		dont acides gras saturés	15 g
MIE		Glucides	32 g
		dont sucres	4,6 g
La garantie d'un bel alvéolage et d'un feuilletage régulier et doré.		Fibres alimentaires	1,7 g
		Protéines	5,5 g
		Sel	0,9 g



MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR CROISSANT		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		520/550 g	52/55 %	520/550 g	52/55 %
Levure		20 g	2 %	20 g	2 %
Mélior Viennoiseries & Pains spéciaux (facultatif)		—		3/5 g	0,3/0,5 %
Matière grasse végétale ou beurre à incorporer au moment du tourage		25/30 % du poids de la pâte			
DIAGRAMME					
		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**	Spirale ou batteur	5 min	3/5 min	5 min	3/5 min
Température de pâte en fin de pétrissage		22/24°C		20/22°C	
Pointage		15/30 min		—	
Refroidissement de la détrempe avant tourage		20 min		30 min	
Tourage					
Refroidissement des pâtons avant l'abaisse finale		20 min		30 min	
Découpage - Façonnage		Croissant / Pain au chocolat / Pain aux raisins / Feuilleté carré			
Température de blocage au froid		—		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		75/90 min à 25°C		90/120 min à 22/25°C	
Cuisson**	Four ventilé	17/20 min à 160/180°C			
	Four à sole	20 min à 180/200°C			

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.