



0042442

Круасан 9

Рецептура:

Борошно пшеничне в/г	кг	10,000
Круасан 9	кг	0,900
Сіль	кг	0,180
Цукор	кг	0,600
Дріжджі	кг	0,400
Яйце цільне	кг	1,250
Вода	кг	4,500

Час замісу: 3 + 5 хв.

Температура тіста: 25°C

Відлежування: 20 хв. (в прохолодному місці)

Після ламінації тісто залишають на 20 хвилин в камері охолодження.

Приготування по звичайному промислового процесу.

ТОВ «Бакіто»

вул. Лісна 82, 81135 с. Зубра, Львівська область, Україна
тел./факс: +380 32 227-53-20 (30/40/50) / www.bakito.com

