



# Croissant



## ■ Pétrissage : Batteur ou spiral

1 <sup>ère</sup> vitesse	10 mn
2 <sup>ème</sup> vitesse	2 mn

> *Température de pâte : 22 à 24°C.*

■ **Pointage** : 40 mn à température ambiante, puis au froid (4°C) pendant 4 à 12h.

■ **Tourrage** : 1 tour simple et 1 tour double, incorporer 25% de beurre par rapport au poids de pâte.

> *Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 l /Kg.*

- Farine U.S. 1 kg
- Sucre 130 grs
- Sel 20 grs
- Levure 30 grs (50 grs pour la surgélation)
- Levain liquide 150 grs
- Eau (Base 54/58) 0,46 à 0,48 l
- Oeuf (facultatif) 1
- Beurre 50 grs