BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

CROISSANT RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Red Velvet Bakels	0.250
Harina	0.500
Agua	0.400
Levadura Instantánea Bakels	0.013
	Peso total: 1.163

Grupo Empaste

Ingrediente	KG
Margarina de Hoja	0.300
	Peso total: 0.300

MÉTODO

Base

-Incorporar todos los ingredientes en la amasadora.
-Amasar 5 minutos en velocidad baja y luego 10 a 12 minutos en velocidad alta hasta lograr una buena red de gluten.
-Hacer un ovillo y dejar reposar la masa 20 a 30 minutos en frio.
-Por otro lado, ablandar margarina en batidora con paleta y reservar.
-Seleccionar ovillo y hacer dos cortes en forma de cruz y abrir las puntas.
-Agregar margarina y cerrar puntas.

-Aplastar con uslero y estirar masa, luego hacer una vuelta simple y dejar reposar 30 minutos en frio.
-Repetir operación hasta completar 3 vueltas simples.
-Cortar la masa en triángulos de 26 cm de largo por 10 cm de base.
-Enrollar y disponer en lata para fermentar por 90 a 120 minutos en cámara.
-Hornear a 180°C por 25 minutos.

(Receta para 16 unidades)