



Dona Croissant

Descripción del Producto:

Mezcla preparada para obtener una combinación de dona de levadura con croissant, de textura suave pero crujiente, adecuada para un buen postre.



Manipulación

Ingrediente

Harina preparada **Dona Croissant Gemix**
Agua
Levadura seca instantánea

Pesada Chica

10.000 Kilos
4.700 Litros
100 Gramos

Pesada Grande

20.000 Kilos
9.400 Litros
200 Gramos

Poner la harina preparada para **Dona Croissant Gemix** y la levadura;

Agregar el agua mezclar 1 minuto a **baja velocidad**

Temperatura aproximada del agua **10° C.**

Amasar en **velocidad media** de 7 a 9 minutos hasta que la masa esté elástica y bien desarrollada.

Temperatura de la masa : **25°C a 27 °C (78°F a 82°F)**

Cortar bastones de 3 Kilos aproximadamente

Dejar reposar de 10 minutos.

Colocar los paños en charolas, taparlas con plástico.

Refrigere durante 24 horas

Al día siguiente saque la masa del refrigerador y empaste con una mezcla de 300 gr de mantequilla y 300 gr de margarina para feite

Laminar la masa, dar 1 dobles sencillo. Refrigerar durante 20 min.

Volver a repetir el procedimiento de laminado una vez mas y refrigerar durante 20 min.

Dar cuatro vueltas y en la ultima dar un dor un dobles de libro y lamine al tamaño deseado

Cortar las piezas y colocar en malla de alambre

Fermentar durante 20 minutos a temperatura ambiente

Meter a la fermentadora con 35°C durante 35 minutos

Sacar de la cámara de fermentación y dejar a temperatura ambiente durante 5 min

Freír a una temperatura de 195 °C a 200°C por un tiempo aproximado de 40 a 45 segundos por cada lado

Cortar piezas al tamaño deseado.

Dejar fermentar en una malla metálica a **35°C a 45°C** por un tiempo aproximado de 35 a 45 minutos o hasta que alcance el doble de su tamaño inicial.

Freír:

A **190 °C (374 °F)** durante 45 segundos por cada lado

Presentación:

Saco de 20 kgs.

Nota:

Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .

Ingredientes:

Harina de trigo, Manteca vegetal comestible, Azúcar, sustituto de leche, sal yodada, pirofosfato ácido de sodio, mono y digliceridos de ácidos grasos, bicarbonato de sodio, huevo deshidratado, estearoil-2 lactilato de sodio, sabor artificial y color amarillo no 5

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.

Tel (871) 7191131 y 7192130

www.gemix.com.mx

