

VEGÁN TELJES KIŐRLÉSŰ CROISSANT



puratos

Plant
Forward

ÖSSZETEVŐK

Tészta **g**

Liszt BL 55	800 g
Víz	500 g
Élesztő	40 g
Só	15 g
Cukor	80 g
Puravita Integrale	200 g
Quick Step Croissant CL	10 g

Hajtogatás **g**

Mimetic 32	411 g
------------	-------

Felület **g**

Sunset Glaze CL	200 g
-----------------	-------

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből 2 perc lassú, majd 4 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: 20°C

Hajtogatás: 3 szimpla hajtás és végnyújtás

Pihentetés: 30 perc

Feldolgozás: Nyújtuk ki a behajtogatott tésztát 3 mm vastagságúra, majd vágjuk 120 X 300 mm-es háromszög formákra. Végül tekerjük fel.

Kelesztés: 45 perc 32°C

Felület: Sütés előtt kezeljük **Sunset Glaze CL** felületi fénnyel

Sütési hőmérséklet: 210°C gőzös sütőben

Sütési idő: 14-15 perc



FOOD
Innovation for
GOOD

MIMETIC: A PURATOS PRÉMIUM MINŐSÉGŰ ZSIRADÉKA

A Puratosnál **hiszünk az élelmiszeripari innováció átalakító erejében**, amely a jó ügy érdekében történik.

A **Mimetic** kiváló választás **lamináláshoz, dúsításhoz**, és széles körben alkalmazható **sütő- és cukrászipari késztermékek készítéséhez** - ilyenek például a leveles tésztából készült termékek, a különböző cukrászsütemények, kelt tésztából készült termékek és a kekszek.



Csúcsmínőségű késztermék, kiváló vajás ízzel, hosszan tartó frissességgel



Kiváló feldolgozhatóság és tolerancia, a gyártási folyamatához és az üzemi környezethez igazítva



A legjobb, növényi alapú, prémium zsiradék, amely **3x alacsonyabb környezeti hatással bír** a vajhoz képest



Segregated (SG) **fenntartható pálmaolaj** felhasználásával készült

Better Planet

tastetomorrow
by Puratos

A fogyasztók egyre inkább egyetértenek azzal, hogy a **növényi alapú élelmiszerek pozitív hatással vannak a környezetre**.

Különleges promóciónk keretein belül, most minden egyes kiló megvásárolt **Mimetic** termék után 20 forinttal hozzájárul **egy új fa ültetéséhez!**

További információkért olvassa ba a QR kódot:

