

A. Για την παραγωγή προστοφαρισμένου κρουασάν:

1. Τοποθετούμε τα κρουασάν σε λαμαρίνες με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει μία απόσταση μεταξύ τους για να μην κολλήσουν μετά την διόγκωση στην στόφα.
2. Τοποθετούμε τις λαμαρίνες στη στόφα (26°C, 80 %RH) για περίπου 120 λεπτά.
3. Βγάζουμε τα κρουασάν από τη στόφα, τα τοποθετούμε με προσοχή σε κατάλληλο περιέκτη / σκεύος σκεπασμένα καλά με μία μεμβράνη και στη συνέχεια τα βάζουμε στην κατάψυξη.
4. Όταν θέλουμε να τα χρησιμοποιήσουμε τα βγάζουμε από την κατάψυξη και τα αφήνουμε να αποψυχθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
5. Αλείφουμε προσεκτικά με αυγό και ψήνουμε στους 170°C, με αέρα, για περίπου 17 λεπτά.

B. Για την παραγωγή κατεψυγμένου κρουασάν:

1. Τοποθετούμε τα κρουασάν σε κατάλληλο περιέκτη / σκεύος σκεπασμένα καλά με μία μεμβράνη και στην συνέχεια τα βάζουμε στην κατάψυξη.
2. Όταν θέλουμε να τα χρησιμοποιήσουμε τα βγάζουμε από την κατάψυξη και τα αφήνουμε να αποψυχθούν για 45 λεπτά.
3. Βάζουμε στην στόφα (26°C, 80 %RH) για περίπου 135 λεπτά. Αλείφουμε προσεκτικά με αυγό και ψήνουμε στους 170°C, με αέρα, για περίπου 17 λεπτά.

Tips

Για την επίτευξη της κατάλληλης θερμοκρασίας ζύμης σας προτείνουμε να τοποθετήσετε την επιθυμητή ποσότητα αλεύρου στο ψυγείο λίγες ώρες πριν το χρησιμοποιήσετε (π.χ. 5 - 8 ώρες).

- Το μπλοκ της ζύμης πρέπει να είναι στους 4°C max πριν από το κάθε άνοιγμα στην σφολιατομηχανή.
 - Σε περίπτωση χρήσης μαργαρίνης θα πρέπει αυτή να είναι σε θερμοκρασία δωματίου γιατί σπάει κατά το δίπλωμα. Επίσης, αυξάνεται η θερμοκρασία στοφαρίσματος και μειώνεται αντίστοιχα ο χρόνος.
 - Δεν πρέπει η θερμοκρασία στην στόφα να ανέβει πάνω από 28°C γιατί θα αρχίζει να λιώνει το βούτυρο.
 - Στην κατάψυξη η θερμοκρασία στο εσωτερικό του κρουασάν θα πρέπει να είναι περίπου στους 8°C.
- Διατίθεται σε συσκευασία 25 κιλών.



- info@loulisgroup.com
- www.loulismills.gr
- www.facebook.com/loulismills.gr



ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ Για Κρουασάν Γαλλικού Τύπου

Αλεύρι πολυτελείας από μαλακά σιτάρια,
ειδικό για την παραγωγή κρουασάν

Μετά από πολλούς μήνες δοκιμών και έρευνας δημιουργήσαμε για πρώτη φορά ένα ειδικό αλεύρι από μαλακά σιτηρά πολυτελείας, για την **παραγωγή αυθεντικού Γαλλικού κρουασάν βουτύρου**, χωρίς να απαιτείται η ανάμιξη με άλλο αλεύρι! Το συγκεκριμένο αλεύρι παράγει πολύ δυνατές ζύμες με μεγάλη ελαστικότητα ικανές να αντέξουν μεγάλη μηχανική καταπόνηση και πολλά προστιθέμενα υλικά, ώστε να έχουμε ένα εξαιρετικά γευστικό τελικό προϊόν με άρτια διόγκωση. Αποτελεί την ιδανική επιλογή για την παρασκευή λαχταριστών κρουασάν τόσο προστοφαρισμένων όσο και κατεψυγμένων. **Ένα πραγματικά μοναδικό προϊόν για αφράτα και τραγανά κρουασάν Γαλλικού τύπου με πολύ καλό όγκο, πολύ καλή κυψέλωση και ωραίο χρώμα!**





ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Αλεύρι πολυτελείας από μαλακά σιτάρια, ειδικό για την παραγωγή κρουασάν

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- 🌾 Το ιδανικότερο αλεύρι για τη παραγωγή κρουασάν βουτύρου
- 🌾 Δεν χρειάζεται πρόσμιξη με άλλα άλευρα
- 🌾 Κατάλληλο για τη παραγωγή προστοφαρισμένου και κατεψυγμένου κρουασάν
- 🌾 Πολύ μεγάλη ελαστικότητα
- 🌾 Μεγάλη αντοχή στη μηχανική καταπόνηση κατά τη διαδικασία παραγωγής
- 🌾 Παράγει δυνατές ζύμες ικανές να αντέχουν μεγάλα ποσοστά λιπαρών και ζάχαρης
- 🌾 Ιδανικό και για τη παραγωγή παρεμφερών εκλεκτών αρτοσκευασμάτων

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- 🌾 Σταθερότητα και ποιότητα τελικών προϊόντων
- 🌾 Πολύ καλή κυψέλωση και όγκος τελικών προϊόντων
- 🌾 Ιδανικό για κατεψυγμένα προϊόντα
- 🌾 Διατηρησιμότητα τελικών προϊόντων
- 🌾 Διευκόλυνση παραγωγής

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Υλικά

Για τη ζύμη

- 4.000 γρ. αλεύρι για κρουασάν
- 1.500ml παγωμένο νερό (2°C)
- 600 γρ. πάγος
- 480 γρ. ζάχαρη
- 240 γρ. νωπή μαγιά
- 200 γρ. βούτυρο 80-82% λιπαρά σε θερμοκρασία δωματίου
- 88 γρ. αλάτι

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο εκτός από το βούτυρο.
2. Ζυμώνουμε για 5,5 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 8,5 λεπτά στη 2^η σε ταχυζυμωτήριο. Στα τελευταία 4 λεπτά, πριν το τέλος του χρόνου ζυμώματος στην 2^η ταχύτητα, ρίχνουμε το βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου). Γενικά, θέλουμε η ζύμη που θα βγει από το ζυμωτήριο να έχει την ίδια "σκληρότητα" με το βούτυρο που θα στρωθεί στη ζύμη.
3. Βγάζουμε τη ζύμη από το ζυμωτήριο και μετράμε την θερμοκρασία στην μάζα της. Αν η θερμοκρασία ζύμης κατά την έξοδο από το ζυμωτήριο είναι πάνω από 4 - 6°C τότε εισάγουμε διαδοχικά στην κατάψυξη ή στο ψυγείο έως ότου η ζύμη φθάσει τους 4 - 6°C.
4. Ανοίγουμε ελάχιστα την ζύμη με πλάστη ή σφολιατομηχανή και στη συνέχεια τοποθετούμε την πλάκα με το βούτυρο (10 - 12°C) και κλείνουμε με το χέρι προσπαθώντας να καλύψουμε όλη την επιφάνεια του βουτύρου και να σφραγίσουμε τις άκρες της.



Για τη στρώση βουτύρου

- 2.000 γρ. βούτυρο για κρουασάν πλάκα 82% λιπαρά (10 - 12°C)

5. Τοποθετούμε την γεμισμένη ζύμη (καλυμμένη με μία μεμβράνη) για ξεκούραση στην κατάψυξη για 30-60 λεπτά μέχρις ότου η ζύμη αποκτήσει θερμοκρασία 4 - 6°C.
6. Βγάζουμε τη ζύμη από την κατάψυξη και την περνάμε από τη σφολιατομηχανή και στη συνέχεια κάνουμε ένα διπλό δίπλωμα.
7. Ξανατοποθετούμε τη διπλωμένη ζύμη (σκεπασμένη με μία μεμβράνη) για ξεκούραση στην κατάψυξη για 30 - 60 λεπτά μέχρις ότου η ζύμη αποκτήσει θερμοκρασία 4 - 6°C.
8. Βγάζουμε τη ζύμη από την κατάψυξη και την ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή μέχρι το Νο 3 - 4.
9. Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και μορφοποιούμε στο επιθυμητό σχήμα.