

# CROISSANT PLF

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pâte levée feuilletée



## LES + PRODUITS

**Idéal pour la fabrication de croissants et de toutes pâtes levées feuilletées.**

- Permet d'obtenir des produits bien structurés, fondants et croustillants à la fois.

**Recette de qualité et adaptée à vos besoins :**

- Bonne tenue de la pâte lors du tourage, du façonnage et de la fermentation.
- Bon allongement de la pâte.
- Bon développement, permettant de faire plus de produits avec la même quantité de pâte.
- Possibilité de choisir sa matière grasse (beurre au margarine).
- Adaptée à toutes les méthodes (direct, pousse contrôlée, surgélation). Il est conseillé d'utiliser un améliorant en cas de surgélation.

## ASTUCES

En cas de surgélation, pensez à utiliser l'améliorant Sécur Extra froid (code : 11309).

Faites plusieurs fournées dans la journée pour avoir toujours des viennoiseries fraîches en boutique.

À l'heure du petit déjeuner et du goûter, renforcez votre offre de viennoiseries en proposant des spécialités (croissants aux amandes, suisses, escargots aux pépites de chocolat, torsades...).

Pour un rendu plus gourmand, n'hésitez pas à rajouter jusqu'à 30 g de sucre.

# CROISSANT PLF

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pâte levée feuilletée

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Croissant PLF</b> 1000 g		
	Eau	500 g (+/- 20 g)	540 g (+/- 20 g)
	Sécur Viennoiserie	-	10 g
	Levure	50 g	30 g
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		
	Température de base	54°C	50°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min	
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		
	Température de base	54°C	50°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	14 min	
	Température de pâte 26°C		
Fermentation et Façonnage	Poids	60 g	
	Pointage	10 min	
	Tourage	Ajouter 400 g de matière grasse puis donner 2 tours doubles à la suite. Faire l'abaisse après 5 minutes de repos. Dans le cas du tourage au beurre, utiliser une pâte plus froide.	
	Détente	20 min à 4°C	
	Façonnage	Selon la forme souhaitée (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...). La recette préconisée permet de réaliser 32 pièces de 60 g.	
	Blocage	-	4°C
	Réchauffe	-	2 h 30 à 28°C ou 5 h à 18°C
	Apprêt	80 à 90 min	
	Mise au four	Température de cuisson	200°C (+/- 20 g)
Durée de cuisson		20 à 22 min	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingredients
Farine de <b>blé</b> , sucre, <b>gluten de blé</b> , sel, émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (α-amylase – Xylanase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1457
Énergie (kcal)	344
Matières grasses (g)	1,3
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	70,8
dont sucres (g)	9,6
Fibres alimentaires (g)	3,5
Protéines (g)	10,4
Sel (g)	2,0