

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa, namenjenih pakovanju sa dugim rokom trajanja.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Croissant Mix Plus	50,00	5,00
Brašno T-500	50,00	5,00
Sveži pekarski kvasac	4,00	0,40
Voda	50	5,00
Margarin	25	3,85
Ukupno		19,25



Faze tehnološkog postupka	Croissant Mix Plus
režim zamesa (min)	3+8
odmaranje u masi (min)	30-35
odvaga (g)	100
intermedijalna fermentacija (min na) +4°C	25
finalno oblikovanje	laminator
završna fermentacija (min)	60
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	80
temperatura pečenja (°C)	210-190
dužina trajanja pečenja (min)	12