

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

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Croissant Mix	50,00	5,00
Brašno T-500	50,00	5,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30
Voda	50	5,00
Margarin	25	3,83
<b>Ukupno</b>		<b>19,13</b>



Faze tehnološkog postupka	Croissant Mix
režim zamesa (min)	3+8
odmaranje u masi (min)	30-35
odvaga (g)	70
intermedijalna fermentacija (min) na +4°C	25
finalno oblikovanje	laminator
završna fermentacija (min)	200
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	80
temperatura pečenja (°C)	210-190
dužina trajanja pečenja (min)	12-13