

RECETARIO

Artesanos



Pastelería

Turrón Doña Pepa



Tegral Turrón



Deli Turrón



Ingredientes

- Tegral Turrón 5,000 g
- Margarina 1,000 g
- Manteca 1,500 g
- Agua 850 g

Proceso de elaboración

Mezclar margarina, manteca y Tegral Turrón durante tres minutos aprox. Incorporar el agua y terminar de mezclar. Dividir y formar los palitos colocando en latas limpias. Hornear durante 25 minutos aprox. a 180 °C. Enfriar.

Ingredientes

- Deli Turrón 2,500 g
- Calentar Deli Turrón en baño maría y/o microondas y aplicar directamente.

Proceso de elaboración

Colocar una capa de palitos en la caja de turrón en la que colocaremos papel mantequilla previamente. Los espacios entre los palitos serán rellenos con los palitos molidos. Cubrir con una capa de miel (mientras más caliente esté la miel, más delgada será la capa). Repetir la operación. Un turrón está compuesto por tres capas de palitos y tres capas de miel. Como última capa, debe dejarse una capa de miel. La decoración está compuesta de grageas de color en diferente tamaño. Agregar frutos secos, caramelos, etc.



Barra Multicereal

Pasta Flora



Cake Multicereal



Topping de Semilla



Cubierta



Ingredientes

- Tegral Satin Creme Cake 175 g
- Easy Panes Multicereal 75 g
- Yema 1 ud
- Margarina/sal 125 g

Proceso de elaboración

Mezclar Tegral Satin Creme Cake, Easy Multicereal y margarina a punto avena. Adicionar las yemas y mezclar hasta lograr una masa homogénea. Llevar al frío por un lapso de 30 minutos. Con un palote, estirar la masa hasta lograr un espesor de medio centímetro de grosor y colocar en un marco rectangular de 30 x 40 cm. Precocinar por 5 minutos a 180 °C.

Ingredientes

- Tegral Satin Creme Cake 350 g
- Easy Panes Multicereal 150 g
- Huevo 225 g
- Agua 125 g
- Aceite 100 g
- Arándanos confitados 125 g

Proceso de elaboración

Batir todos los ingredientes Tegral Satin Creme Cake, Easy Multicereal, huevo y agua por 2 minutos a velocidad media y por 5 minutos a velocidad media alta. Agregar aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad media. Adicionar los arándanos y mezclar. Verter esta preparación sobre la base de galleta precocida, espolvorear la mezcla de topping de semilla y hornear a 180 °C por 20 minutos.

Ingredientes

- Avena en hojuelas 25 g
- Linaza 25 g
- Ajonjolí 50 g

Ingrediente

- Belcolade CT Noir 55 % 500 g

Proceso de elaboración

Cortar la plancha en barras de 2.5 x 10 cm. Cubrir la parte superior con Belcolade CT Noir 55 %.

Lingote Cheese & Carrot



Cake Zanahoria



Ingredientes

- Tegral Satin Zanahoria 1,000 g
- Huevo 450 g
- Agua 250 g
- Aceite 200 g
- Pecanas (tostadas) 150 g

Proceso de elaboración

Batir todos los ingredientes (excepto el aceite) con ayuda de la paleta por 1 minuto a velocidad baja y por 5 minutos a velocidad media alta. Agregar aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad media. Adicionar a la mezcla las pecanas previamente tostadas y revolver. Verter la mezcla en moldes rectangulares y hornear a 150 °C por 40 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Frosting Queso



Ingredientes

- Ambiente 750 g
- Queso crema 250 g
- Jugo de limón c/s

Proceso de elaboración

Batir el queso crema hasta ablandar, agregar el Ambiente batido y mezclar con ayuda de una paleta. Adicionar a esta mezcla el jugo de limón y mezclar. Aplicar sobre el cake con ayuda de una manga y boquilla lisa.

Cubierta



Ingredientes

- Carat Coverlux Blanco 600 g
- Carat Decorrem 200 g
- Carat Coverlux Semiamargo bloque 250 g

Proceso de elaboración

Cubrir con Carat Coverlux Blanco y aplicar Decorrem, virutas de Carat Coverlux Semiamargo.

Lingote Choco Banana



Cake de Banana



Ingredientes

- Tegral Satin Plátano 1,000 g
- Huevo 450 g
- Agua 250 g
- Aceite 200 g

Proceso de elaboración

Batir todos los ingredientes (excepto el aceite) con ayuda de la paleta por 1 minuto a velocidad baja y por 5 minutos a velocidad media alta. Agregar aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad media. Verter la mezcla en moldes rectangulares y hornear a 150 °C por 40 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Crema de Banana



Ingredientes

- Passionata líquida 150 g
- Carat Coverlux Blanco 300 g
- Azúcar 100 g
- Mantequilla 15 g
- Plátano en rodajas 350 g
- Ron 20 g

Proceso de elaboración

Realizar una ganache con la crema Passionata y Carat Blanco. Caramelizar el plátano con azúcar, mantequilla y ron. Mezclar las 2 preparaciones, mezclar y reservar hasta su aplicación.

Trufa de Chocolate



Ingredientes

- Passionata líquida 300 g
- Carat Coverlux Semiamargo 300 g
- Miróir 30 g

Proceso de elaboración

Calentar la Passionata, agregar sobre esta el Carat Coverlux Semiamargo y mezclar hasta que no queden grumos. Adicionar a esta mezcla el Miróir, dejar enfriar, batir con canastilla y aplicar con una manga y boquilla lisa.

Lingote Crocante y Frutos Secos



Cake Vainilla



Ingredientes

- Tegral Satin Creme Cake 1,000 g
- Huevo 450 g
- Agua 250 g
- Aceite 200 g

Proceso de elaboración

Batir todos los ingredientes (excepto el aceite) con ayuda de la paleta por 1 minuto a velocidad baja y por 5 minutos a velocidad media alta. Agregar aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad media. Verter la mezcla en moldes rectangulares y hornear a 150 °C por 40 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Ingredientes

- Crumble 250 g
- Frutos secos (almendra y nueces) 150 g
- Cremfil Chocoavellana 250 g

Proceso de elaboración

En una capa fina de cake, aplicar una capa de Cremfil Chocoavellana y, sobre esta, rociar crumble y frutos secos.

Ingredientes

- Ambiente 750 g
- Queso crema 250 g
- Jugo de limón c/s

Proceso de elaboración

Batir queso crema hasta ablandar, agregar Ambiente batido y mezclar con ayuda de una paleta. Adicionar el jugo de limón, mezclar y aplicar sobre el cake con ayuda de una manga y boquilla rizada.

Crocante de Frutos Secos



Frosting Queso



Lingote Mocaccino



Cake de Café



Ingredientes

- Tegral Satin Creme Cake Capuccino 1,000 g
- Huevo 450 g
- Agua 250 g
- Aceite 200 g

Proceso de elaboración

Batir todos los ingredientes (excepto el aceite) con ayuda de la paleta por 1 minuto a velocidad baja y por 5 minutos a velocidad media alta. Agregar aceite y seguir batiendo por 2 minutos a velocidad media. Verter la mezcla en moldes rectangulares y hornear a 150 °C por 40 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Crema Moka



Ingredientes

- Cremfil Moka 500 g

Proceso de elaboración

Aplicar con ayuda de una manga Cremfil Moka en la superficie de los cakes.

Trufa de Chocolate



Ingredientes

- Passionata líquida 500 g
- Carat Coverlux Semiamargo 500 g
- Miróir 50 g

Proceso de elaboración

Calentar Passionata, agregar sobre esta Carat Coverlux Semiamargo y mezclar hasta que no queden grumos. Adicionar Miróir a esta mezcla, dejar enfriar, batir con canastilla y aplicar con una manga y boquilla lisa.

Baño Chocolate



Ingredientes

- Ganache 600 g

Proceso de elaboración

Fundir ligeramente y aplicar directamente sobre los cakes.

Macarrón



Macarrón Blanco



Ingredientes

• Merengue en polvo	250 g
• Agua	90 g
• Azúcar Finita	250 g
• Polvo de almendra	250 g
• Clara de huevo	95 g

Proceso de elaboración

Batir el merengue en polvo y el agua por 5 minutos a velocidad media y por 5 minutos más a velocidad media alta hasta tomar consistencia. En un bol, mezclar y tamizar azúcar Finita con almendra en polvo. En el centro de los ingredientes secos, verter la clara de huevo ligeramente batida con un poco de azúcar Finita e, inmediatamente, agregar el merengue. Mezclar en forma envolvente hasta lograr una mezcla homogénea. Disponer de una manga con boquilla lisa y planchas de silicona (SILPAT). Realizar botones de manera intercalada. Dejar secar al ambiente por 40 minutos aproximadamente. Hornear a 110 °C por 15 minutos (10 minutos tiro cerrado y 5 minutos tiro abierto).

Macarrón Colores



Ingredientes

• Merengue en polvo	250 g
• Agua	80 g
• Colorante gel	5 g
• Azúcar Finita	250 g
• Polvo de almendra	250 g
• Clara de huevo	95 g

Proceso de elaboración

Batir el merengue en polvo, el agua y el colorante por 5 minutos a velocidad media y por 5 minutos más a velocidad media alta hasta tomar consistencia. En un bol, mezclar y tamizar azúcar Finita con almendra en polvo. En el centro de los ingredientes secos, verter la clara de huevo ligeramente batida con un poco de azúcar Finita e, inmediatamente, agregar el merengue. Disponer de una manga con boquilla lisa y planchas de silicona (SILPAT). Realizar botones de manera intercalada. Dejar secar al ambiente por 40 minutos aproximadamente. Hornear a 110 °C por 15 minutos (10 minutos tiro cerrado y 5 minutos tiro abierto).

Macarrón de Cacao



Ingredientes

• Merengue en polvo	250 g
• Agua	80 g
• Colorante gel	2 g
• Azúcar Finita	250 g
• Polvo de almendra	250 g
• Cacao alcalina	15 g
• Claras de huevo	95 g

Proceso de elaboración

Batir el merengue en polvo, el agua y el colorante por 5 minutos a velocidad media y por 5 minutos más a velocidad media alta hasta tomar consistencia. En un bol, mezclar y tamizar azúcar Finita con almendra en polvo y cacao. En el centro de los ingredientes secos, verter la clara de huevo ligeramente batida con un poco de azúcar Finita e, inmediatamente, agregar el merengue. Mezclar en forma envolvente hasta lograr una mezcla homogénea. Disponer de una manga con boquilla lisa y planchas de silicona (SILPAT). Realizar botones de manera intercalada. Dejar secar al ambiente por 40 minutos aproximadamente. Hornear a 110 °C por 15 minutos (10 minutos tiro cerrado y 5 minutos tiro abierto).

Chocolatería

Chunks de Chocolate



Chunks de Castaña y Arándanos



Ingredientes

- Belcolade CT Blanco 30% 1,000 g
- Castaña 200 g
- Arándanos confitados 200 g

Proceso de elaboración

Fundir el Belcolade Origen Perú a 40 - 42 °C en un microondas. Verter el 70 % del chocolate sobre un mesón de granito y, con la ayuda de una espátula, bajar la temperatura a 26 - 27 °C. Luego, mezclar con el 30 % del chocolate que aún está en el tazón y subir la temperatura a 28 - 29 °C. Este proceso es para homogeneizar las moléculas de grasa y obtener el secado del chocolate, además de mantener el crac, brillo y color uniforme del producto final. Una vez listo el chocolate, verter sobre una placa, esparcir con una espátula y rociar los frutos. Dejar que cristalice el chocolate para trozar y empaacar de acuerdo al peso requerido.



Chunks de Pistacho y Orejones



Ingredientes

- Belcolade CT Noir 55% 1,000 g
- Pistacho 100 g
- Orejones 250 g

Proceso de elaboración

Fundir el Belcolade Noir Cacao Trace a 45 - 50 °C en un microondas. Verter el 70 % del chocolate sobre un mesón de granito y, con la ayuda de una espátula, bajar la temperatura a 28 - 29 °C. Luego, mezclar con el 30 % del chocolate que aún está en el tazón y subir la temperatura a 31 - 32 °C. Este proceso es para homogeneizar las moléculas de grasa y obtener el secado del chocolate y mantener el crac, brillo y color uniforme del producto final. Una vez listo el chocolate, verter sobre una placa, esparcir con una espátula y rociar los frutos. Dejar que cristalice el chocolate, trozar y empaacar de acuerdo al peso requerido.



Chunks de Nueces y Aguaymanto



Ingredientes

- Belcolade Origen Perú 64 % 1.000 g
- Aguaymanto deshidratados 200 g
- Nueces 200 g

Proceso de elaboración

Fundir el Belcolade Origen Perú a 45 - 50 °C en un microondas. Verter el 70 % del chocolate sobre un mesón de granito y, con la ayuda de una espátula, bajar la temperatura a 28 - 29 °C. Luego, mezclar con el 30 % del chocolate que aún está en el tazón y subir la temperatura a 31 - 32 °C. Este proceso es para homogeneizar las moléculas de grasa y obtener el secado del chocolate y mantener el crac, brillo y color uniforme del producto final. Una vez listo el chocolate, verter sobre una placa, esparcir con una espátula y rociar los frutos. Dejar que cristalice el chocolate, trozar y empacar de acuerdo con el peso requerido.

Chunks de Quinua y Kiwicha



Ingredientes

- Belcolade CT Leche 36 % 1.000 g
- Pecanas 150 g
- Quinua popeada 10 g
- Kiwicha popeada 10 g

Proceso de Elaboración

Fundir el Belcolade Leche Cacao Trace a 42 - 45 °C en un microondas. Verter el 70 % del chocolate sobre un mesón de granito y, con la ayuda de una espátula, bajar la temperatura a 27 - 28 °C. Luego, mezclar con el 30 % del chocolate que aún está en el tazón y subir la temperatura a 30 - 31 °C. Este proceso es para homogeneizar las moléculas de grasa y obtener el secado del chocolate, además de mantener el crac, brillo y color uniforme del producto final. Una vez listo el chocolate, verter sobre una placa, esparcir con una espátula y rociar los frutos. Dejar que cristalice el chocolate, trozar y empacar de acuerdo al peso requerido.

Cup de Chocolate y Caramelo



Caramelo



Ingredientes

• Azúcar	300 g
• Passionata	700 g
• Mantequilla s/sal	100 g

Método

Caramelizar el azúcar y agregar mantequilla. Agregar Passionata caliente. Dejar enfriar y reservar.

Cápsulas



Ingredientes

• Café instantáneo	800 g
• Vainilla en polvo	100 g
• Belcolade Noir CT 55%	350 g
• Sal	c/s

Método

Colocar la mezcla en una cápsula de chocolate.

Acabado y decoración



Realizar un vaso de chocolate con Belcolade CT Noir 55%. Rellenar con todos los ingredientes de manera intercalada.



Elipse de Maracuyá

Biscuit de Chocolate



Ingredientes

- Tegral Torta Chocolate Extremo 500 g
- Huevo 125 g
- Agua 125 g
- Aceite 100 g
- Belcolade CT Lait 36 % 75 g

Método

Adicionar los huevos y el agua a la batidora y batir por 2 minutos a velocidad media. Adicionar el Tegral Torta de Chocolate Extremo y batir durante 1 minuto a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea. Mezclar aceite y Belcolade CT Lait 36 % previamente derretido, verter sobre el batido y batir por 2 minutos a velocidad media. Colocar la masa en planchas y espolvorear con azúcar en polvo. Hornear a 200 °C entre 12 a 15 minutos aprox. Dejar enfriar antes de retirar del molde.

Pasión Cremoso Maracuyá



Ingredientes

- Jugo de maracuyá 500 g
- Jugo de limón 1/2 ud.
- Yemas 150 g
- Huevos 250 g
- Mantequilla 75 g
- Azúcar 150 g
- Masa de gelatina 25 g

Método

Hervir una parte del azúcar con el jugo de maracuyá y el jugo de limón. Mezclar con un batidor los huevos, yemas y el azúcar restante. Adicionar esta mezcla una vez hervida y llevarla a punto de ebullición. Dejarla enfriar hasta 30 °C y, luego, incorporar la mantequilla sin sal. Verter esta preparación en discos o planchas y llevar al congelador.

Mousse de Chocolate



Ingredientes	
• Passionata	75 g
• Belcolade CT Noir 55 %	285 g
• Yemas	125 g
• Almibar	75 g
• Passionata semibatida	560 g



Método

Hervir Passionata, agregar Belcolade CTT Noir 55 % y mezclar hasta su total disolución. Preparar una pasta bomba batiendo las yemas y agregando el almibar caliente hasta que emulsione y pasteurice para incorporar a la primera mezcla. Luego, adicionar Passionata semibatida y mezclar en 2 tiempos en forma envolvente.

Baño Espejo



Ingredientes	
• Agua	150 g
• Glucosa	300 g
• Azúcar	300 g
• Belcolade CT Noir 55%	300 g
• Leche fresca	100 g
• Masa de gelatina	100 g
• Colorante hidrosoluble	c/s



Método

Hervir agua, glucosa y azúcar hasta 103 °C. Agregar el Belcolade de Leche y mezclar hasta que no queden grumos. Calentar leche y agregarla sobre la mezcla. Adicionar la masa de gelatina y mezclar hasta que quede homogénea. Agregar el colorante y mezclar.

Armado y decoración



En un aro #20 cm, colocar un disco de torta de chocolate. Verter sobre esta un pallet de cremoso de maracuyá. Sobre esta paleta, colocar otro disco de torta de chocolate. Finalmente, rellenar con mousse de chocolate. Decorar con una fina capa de brillo espejo y filigranas de chocolate.

Exótico



Bizcochuelo Genovés



Ingredientes

• Tegral Bizcochuelo Premium	250 g
• Huevo	125 g
• Agua	75 g
• Mantequilla	25 g

Método

Batir Tegral Bizcochuelo Premium por 1 minuto a velocidad lenta y por 7 minutos a velocidad rápida. Bajar la velocidad, agregar la mantequilla derretida y batir por 1 minuto a velocidad media. Verter esta preparación en una plancha con un silpat o papel de manteca. Hornear a 180 °C por 5 minutos.

Mousse de Chocolate



Ingredientes

• Almíbar	30 g
• Yemas	1 ud.
• Belcolade Perú 64	60 g
• Passionata semibatida	100 g

Método

Batir las yemas hasta blanquearlas, adicionar el almíbar caliente en chorro fino a velocidad alta para que no se cocinen las yemas y seguir batiendo hasta que enfríe ligeramente. Adicionar Belcolade Noir previamente derretido y mezclar. Mezclar esta preparación con Passionata en forma envolvente.

Cremoso Maracuyá y Plátano



Ingredientes

• Cremfil Maracuyá	100 g
• Pulpas de plátano	80 g
• Huevos	1 ud.
• Yemas	2 uds.
• Azúcar	40 g
• Mantequilla	40 g
• Colapez	5 g
• Agua	20 g

Método

Llevar a calentar el Cremfil Maracuyá, la pulpa de plátano y la mitad del azúcar. Por otro lado, batir hasta blanquear huevos, las yemas y la otra mitad del azúcar. Mezclar las dos preparaciones. Agregar la mantequilla y mezclar hasta que no queden grumos. Adicionar la colapez previamente hidratada con agua y diluida en baño maría o microondas y mezclar. Verter esta preparación en un marco de 22 x 11 cm y llevar al congelador por 2 horas aprox.

Mousse de Plátano



Ingredientes	
• Pulpa de plátano	150 g
• Azúcar	40 g
• Colapez	7 g
• Agua	20 g
• Passionata semibatida	180 g



Método

Calentar la pulpa de plátano y el azúcar. Mezclar esta preparación con Passionata en forma envolvente. Finalmente, adicionar la colapez previamente hidratada con agua y diluida en baño maría o microondas y mezclar.

Armado y decoración



En un marco, colocar una base de bizcochuelo genovés. Verter sobre esta el mousse de chocolate. Sobre esta, verter la paleta de cremoso de maracuyá. Finalmente, verter el mousse de plátano y llevar al congelador. Decorar con una fina capa de Miroir Neutro, frutas y filigranas de chocolate.

Panadería

Pan Floreal



Ingredientes



• Harina	2,000 g
• O-Tentic Durum	80 g
• Sal	40 g
• Agua	1,500 g
• Arándanos confitados	240 g
• Damascos	240 g
• Almendras tostadas	160 g

Decoración



Flores comestibles c/s

Proceso de elaboración



Amasar en primera velocidad la harina, el O-Tentic, la sal y el agua por 8 minutos aproximadamente. Desarrollar la masa en segunda velocidad hasta lograr el 80 % del desarrollo óptimo. Adicionar los frutos (almendra, damasco y arándanos). Seguir desarrollando la masa hasta lograr la elasticidad deseada. Reposar la masa en bloque por 20 minutos. Dividir en piezas de 300 gramos, ovillar y dejar reposar por 20 minutos. Formar y decorar con las flores comestibles y colocar sobre bandejas de madera las telas o latas enharinadas. Fermentar por 2 horas aproximadamente. Antes de hornear, realizar cortes. Hornear a 220 °C por 20 minutos aproximadamente con una inyección de vapor al inicio.

Hamburguesa Hot Dog



Ingredientes



	%	Cantidad
Harina	100	2,000 g
Easy Panes Suaves	25	500 g
Levadura Okedo	1.2	24 g
Azúcar	5	100 g
Manteca	5	100 g
Agua	60	1,200 g

Método de trabajo



Amasado	4 minutos
Sobado	6 minutos
Dividir (x 30 piezas)	2,100
Fermentación	2 hora 30 minutos
Temperatura en el horno	200 °C
Antes de hornear	Barnizar con Sunset Glaze
Tiempo de horneado	15 minutos

Pan de granos



Ingredientes



	%	Cantidad
Harina	50	1,000 g
Easy Pan Granos	50	1,000 g
Levadura Okedo	1	20 g
Antimoho Puratos	0.2	4 g
Manteca	4	60 g
Agua helada	55	1,100 g

Método de trabajo



Amasado	8 minutos
Sobado	6 minutos
Dividir	380 g
Fermentación	2 horas
Temperatura de horno	160 - 170 °C
Tiempo de homeado	25 minutos

Pan de molde



Ingredientes



Cantidad

Harina panadera	1,000 g
Easy Pan de Molde Plus	250 g
Levadura Okedo	12 g
Manteca	30 g
Agua helada	600 g

Método de trabajo



Amasado	4 minutos
Sobado	6 minutos
Dividir (molde mediano)	700 g
Fermentación esponja	60 minutos
Fermentación refuerzo	90 minutos
Temperatura de horno	160 - 170 °C
Tiempo de horneado	30 minutos

Pan Karamanduka



Ingredientes



Proceso de elaboración



Cantidad

Harina	1,000 g
Easy Panes Peruanos	100 g
Levadura Okedo	5 g
Azúcar	300 g
Manteca	150 g
Agua	400 g

Mezclar la harina, el Easy Panes Peruanos, la Levadura Okedo y el azúcar. Agregar el agua y amasar hasta lograr una mezcla homogénea. Añadir la manteca y sobar hasta desarrollar una masa ligeramente elástica. Dividir en 20 gramos la masa, formar y colocar en latas para elaborar 30 unidades aproximadamente. Fermentar por 60 minutos. Antes de hornear, barnizar y rociar ajonjolí. Hornear a 180 °C por 15 minutos.

Pan Multicereal



Ingredientes



	%	Cantidad
Harina	100	1,500 g
Easy Puravi Multicereal	25	375 g
Levadura Okedo	1.2	20 g
Antimoho Puratos	0.2	3 g
Azúcar	2	30 g
Manteca	3	45 g
Agua helada	65	970 g

Método de trabajo



Amasado	8 minutos
Sobado	6 minutos
Dividir	380 g
Fermentación	2 horas
Temperatura de horno	160 - 170 °C
Tiempo de homeado	25 minutos

Croissant



Ingredientes



% Cantidad

	%	Cantidad
Harina	100	2.000 g
S - 500 Sense	1	10 g
Levadura Okedo	2.5	40 g
Sal	2	40 g
Azúcar	12.5	250 g
Leche en polvo	2.5	50 g
Mantequilla	5	100 g
Agua helada 4 °C	55	1,100 g
Mimetic (laminar)	40	800 g

Método de trabajo



Amasado	4 minutos
Sobado	4 minutos
Reposo en bloque frío	45 minutos
Doblez	3 dobleces simples
Fermentación	1 hora 30 minutos
Temperatura de horno	200 °C
Antes de hornear	Barnizar con Sunset Glaze
Tiempo de horneado	18 minutos

Croissant Multisemillas



Ingredientes



Método de trabajo



	%	Cantidad
Harina	100	2,000 g
Mix Multisemillas	25	500 g
Levadura Okedo	2.5	50 g
Sal	0.5	10 g
Aceite oliva	5	100 g
Agua	65	1,300 g
Mimetic (laminar)	50	1,000 g

Amasar harina, Mix Multisemillas, Levadura Okedo, sal, aceite de oliva y agua por 4 minutos a velocidad baja y 4 minutos a velocidad alta. Reposar en frío por 45 minutos. Laminar con Mimetic y realizar 2 dobleces simples. Llevar al frío por 30 minutos. Seguir laminando, realizar 1 doblez simple y estirar a un espesor de 1/2 centímetro. Realizar cortes triangulares y formar. Colocar en latas y fermentar por 2 horas aproximadamente. Hornear a 170 °C por 18 minutos.



Food Innovation for Good