



# مركز الكرواسون

## CROISSANT CONCENTRATE

### INGREDIENTS DECLARATION:

Sugar, Skimmilk Powder, Salt, Corn Oil, Emulsifier (E472e) (from palm, rapeseed, linseed, soya), Monocalcium Phosphate, Ascorbic Acid (E300), Fungal Amylase.

### Method:

Initial preparation:- for Roll-in-Fat

- Place butter by pounding until pliable and free from hand lumps. If using pastry margarine, let it stand at room temperature (25 °C) until pliable to touch.
- Set aside this prepared fat in a cool place (20 °C).

### Procedure:

- 1.) Combine all dough ingredients and mix as follows.
  - a. Planetary mixer: 1 min. low + 7 min. medium speed.
  - b. Spiral mixer: 2 min. low + 4 min fast.
- 2.) Chill the prepared dough for 30 min. to bring the temperature down (18 °C).
- 3.) Sheet the dough and fold over the roll-in-fat to enclose the fat with the dough.
- 4.) Lamination: use either of these methods.
  - a. Sheet the dough and give it two book turns (four-fold) successively. Or
  - b. Sheet the dough and give it two successive half-turn (three-fold) let it rest 5-20 minutes before giving another sheeting and half-turn.
- 5.) Let the dough rest in the chiller for 1 hour for short times to 14-16 hours for traditional type. For Danish pastry, it is preferable to rest it overnight for best results.
- 6.) Make-up: Prepare croissant and Danish pastry (as desired).
- 7.) Proof-45-60 minutes (brush with egg glaze when 3/4th proof).
- 8.) Bake 200 °C (preferably with steam) deck oven or 170 °C-180 °C (convection type oven) until done.

\* Note: if a crispy croissant is desired, the butter / shortening in the dough can be reduced or omitted.

Net Weight: 10 Kg.

Tel.: 6354499 (3Line) 6376717, Fax: 6365429, P.O. Box 15736 Jeddah 21454, Saudi Arabia

### CROISSANT / DANISH PASTRY

RECIPE	I	II	III
TYPE	TRADITIONAL	SHORT TIME	DANISH PASTRY
Ingredients (weight)	Kg	Kg	Kg
Flour	1.000	1.000	1.000
"Best Mix" Croissant	0.150	0.150	0.150
Bread Improver	—	0.005 - 0.010	—
Instant Yeast (variable)	0.020	0.025 - 0.030	0.025 - 0.030
Sugar	—	—	0.050
Eggs	(Optional)	(Optional)	0.100
*Butter or Shortening	0.060	0.060	0.080
Ice - Water (variable)	0.550 - 0.580	0.550 - 0.580	0.450 - 0.500
Pastry Butter (unsalted) Butter or Pastry Margarine (Roll in fat) (variable)	0.450	0.500	0.500

### المحتويات :

سكر، بودرة حليب منزوع القشدة، ملح، زيت ذرة، مستحلبات إي ٤٧٢ إي (من زيت نخيل، الفستق، الكتان، الصويا) أحادي كالمسيوم فوسفيت، أسكوربيك أسيد (إي ٣٠٠)، إنزيمات فنجال أمليز. ز.

### الطريقة : التحضير المبدئي :

- ١- وضع كل المكونات ثم تخلط.
- ٢- يتم تلمين وجعل الزبدة طرية عن طريق الدق عليها وحنة تصبح جاهزة للاستخدام - إذا تم استخدام مارجوبب الحلويات تترك بحرارة الغرفة ٢٥° م حتى تصبغ ليونة العلمس.
- توضع هذه الزبدة أو المارجوبين بمكان بارد ٢٠° م.

### التحضير :

- ١- وضع كل المكونات ثم تخلط
- (أ) خلط الكوك : ١ في بطون + ٧ في سرعة متوسطة
- (ب) خلط حلزوني : ٢ في بطون + ٤ في سرعة سريعة
- ٢- تبريد العجينة المخلوطة لمدة ٣٠ في حتى يتم تنزيل حرارتها إلى (١٨° م)
- ٣- تقرد العجينة ثم تلف حول السمينة حتى يتم إدخالها وتشبعها بها
- ٤- لترقيق العجينة تستخدم أحد الطرق التالية :
  - ١) تقرد العجينة المخلوطة ثم تغطى على شكل كتاب مرتين (تصبح العجينة أربع طبقات) وبطريقة جيدة
  - ٢) تقرد العجينة ثم تغطى نصف على الآخر (تصبح ٣ طبقات)
  - ٥- تترك العجينة للراحة بالمبرد من ١ ساعة لوقت القصير حتى ١٤ - ١٦ ساعة للنوع العادي اما بالنسبة للدانش يفضل تركها لليلة واحدة بالمبرد للحصول على جودة مميزة
  - ٦- يتم تقطيع وتشكيل ولف الكرواسون بالطرق الخاصة بها وكذلك الدانش (حسب الشكل والحجم المطلوب)
  - ٧- توضع الخمارة ٤٥ - ٦٠ في (تدهن سطحها بالبيض لتلميعها عن ٣/٤ مدة التخمر)
  - ٨- تخبز بفرن ٢٠٠° م (يفضل بالخبز للفرن المسطح ١٧٠ - ١٨٠ م (فرن بروحة) حتى لانسوية
  - ملحوظة :** لو هناك رغبة في الحصول على كرواسون هشة يمكن تقليل الزبدة / الشورتيننج أو تستخدم.



الوزن الصافي: ١٠ كغ

ت : ٦٣٥٤٩٩ (٣ خطوط) ٦٣٧٦٧١٧ فاكس : ٦٣٦٥٢٩٩ ص. ب. ١٥٧٣٦ جدة ٢١٤٥٤ المملكة العربية السعودية.