

Craft Danish Pastry

con CRAFT MALZ e STABILASE

Farina di grano tenero	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
STABILASE	0,150 kg
Uova	0,200 kg
Zucchero	0,600 kg
Burro	0,300 kg
Sale	0,150 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua	5,000 l
Totale impasto	17,900 kg

Impasto:	3 minuti in 1 ^a velocità + 2 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	18 °C
Riposo impasto:	15 minuti
Laminazione:	laminare la pasta con burro o margarina sfoglia (40 % di grasso sul totale della pasta), dando tre pieghe a tre (pieghe semplici) e tra una piega e l'altra lasciare riposare l'impasto per 15 minuti in frigorifero. Dopo l'ultima piega lasciar riposare in frigorifero a +4°C per circa 60 minuti, quindi stendere fino allo spessore di 0,3 cm.
Pezzatura:	0,040 kg
Lavorazione:	danesi
Lievitazione finale:	ca.90 minuti a 28 °C con 75 % U. R.
Cottura:	infornare a 220 °C e cuocere per ca. 18 minuti

