

PULSO EXTRA FREEZE

PULSO Extra Freeze est un améliorant concentré sans émulsifiant destiné à stabiliser la capacité de rétention du gaz pendant de longues périodes lors du stockage à basse température de pâtons préfermentés.

Vos avantages

- Cet agent de cuisson est conçu pour améliorer la capacité de rétention du gaz, en particulier pour les pâtons préfermentés et surgelés. Utilisé de manière optimale, il garantit une longue stabilité au congélateur, ce qui réduit les pertes de volume lors de la cuisson, même après un stockage prolongé.
- De même, l'agent de cuisson assure une plus grande stabilité lors d'une longue fermentation, même sans étape de congélation. Le dosage peut ici être réduit à 1,3 % par rapport à la quantité de farine.



INFORMATION PRATIQUES

INGRÉDIENTS

Gluten de blé, farine de blé, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, levure désactivée, enzymes

RECOMMANDATION DE DOSAGE

Direct: 1.0% du poids de la farine
Retard de fermentation: 1.3% du poids de la farine
Pâtes surgelées: 1.5% du poids de la farine

STOCKAGE ET CONSERVATION

Pulso Extra Freeze se conserve 24 mois à compter de la date de fabrication. Le produit doit être conservé dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à une température inférieure à 25 °C.

EMBALLAGE

Sac de 10kg



CROISSANT FEUILLETÉ

100 PIÈCES DE 45 G | 190 PIÈCES DE 24 G

PÂTE (4'890 G)

1'500 g Farine de blé 400

500 g Farine de blé 720

1000 g Eau

200 g Sucre

À dissoudre dans l'eau

120 g Levure Klipfel

100 g **Crème de levain®**

30 g **Pulso Extra Freeze**

À mélanger avec le reste

À ajouter après 4-5 minutes

400 g Beurre

À ajouter à la fin du temps de pétrissage et pétrir la pâte.

Verser immédiatement la pâte dans un moule rectangulaire de 50x35cm et placer au réfrigérateur.

1'000g 1 plaquette

À enchasser

de beurre Maxi

100g Farine à saupoudrer

À rouler

50g Dorure

badigeonner

Pétrissage (mélangeur à spirale)

Température de la pâte 18 – 20° C

POUR TOURER LA PÂTE

Toutes les 10 minutes environ, faites un tour double et deux tours simples.

Épaisseur du tourage: 10 mm

Abaisser ensuite la pâte à croissant au beurre sur 40x30 cm, l'envelopper dans du plastique et la laisser fermenter au réfrigérateur à 3-5°C pendant 60-90 minutes.

CONSERVATION

La pâte croustillante au beurre peut être conservée au congélateur à -18°C pendant 1 à 2 semaines jusqu'à la préparation.

PRÉPARATION LA VEILLE

Si nécessaire, décongeler la pâte à croissant au beurre pendant 22-44 heures au réfrigérateur à 3-5°C et laisser fermenter.

PRÉPARATION

Abaisser la pâte au beurre à l'épaisseur désirée.

Épaisseur de la pâte 3.0 mm | **Taille du triangle**

118x133 mm | **Poids de la pâte** 45 g

Épaisseur de la pâte 2.4 mm | **Taille du triangle**

74x106 mm | **Poids de la pâte** 24 g

Déposer les dés de beurre roulés sur des plateaux.

PIÈCES

Selon l'appareil utilisé, introduire les pâtons dans le processus de fermentation.

PRÉPARATION DE LA CUISSON

Badigeonner les pâtons d'œuf.

CUISSON

Ajouter les croissants au beurre dans le type de four approprié et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

COMPOSITION

Farine de blé, beurre 29%, eau, sucre 4.2%, levure, sel de table, œufs, levain séché (farine de blé, farine de seigle), agent de traitement de la farine, poudre de fruits acerola (support de maltodextrine), malt d'orge, enzymes



Klipfel Hefe SA

Im Kunzental 6

CH-4310 Rheinfelden

Téléphone +41 61 836 88 88

info.klipfel.ch@lesaffre.com

www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE 

BAKING CENTER™ | SCHWEIZ

