

Haubanne Viennoise



BRIOCHEs y VIENNOISE



PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Hojaldre



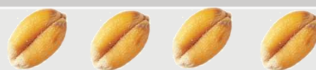
Dulce



Suave,
esponjoso



Color
amarillo



Todas las sabores de
una viennoiserie grand
qualidad y una
conservacion longuo

Formula por **BRIOCHE**
con base de 10kg de
Harina de fuerza Viennoise.



Croissants

Ingredientes:

Harina viennoise.....1kg
Sal.....0,020kg
Azucar.....0,150kg
Masa Madre.....0,150kg
Levadura.....0,020kg
Agua.....0,500kg
Mantequilla.....0,050kg

Mantequilla Tourage por
1kg de masa.....0.250kg

Receta:

-Amasar 4min velocidad 2
-Dividir en masa de 2kg
-Hojaldre manana con
500gr de mantequilla por
los 2KG de masa
-Hacer 1 plegue y
despues 1,5 plegue
-Laminado a 3
-Y al final dividir en
triangulo para hacer los
croissant



PRIMERA ETAPA: EL ESCALDADO.

- Harina Viennoise 1,000
- Sal 0,020
- Azucar 0,280
- Lecha entera 0,500
- Mantequilla 0,500

Poner a hervir el conjunto leche / sal / azucar / mantequilla, antes de añadirlo a la harina en una batidora y mezclar lo en primera velocidad durante tres o cuatro minutos, antes de reservar lo por un uso ulterior una vez a temperatura ambiente.

El escaldado no debe ser muy frío una incorporación más fácil al final del amasado.

SEGUNDA ETAPA: EL PRIMERO AMASADO:

- Harina Viennoise 10,000
- Huevos entero 3,000
- Leche entera o agua 2,500
- Levadura fresca 0,010 en invierno, 0,005 en verano.

Amasar en primera velocidad el conjunto harina / huevos / leche o agua / levadura hasta llegar a una masa lisa y con cuerpo formando una malla de gluten perfecta.

Dejar fermentar hasta el día siguiente. La fermentación se puede arancar a temperatura ambiente durante varias horas, antes de almacenar en frío positivo en caso de temperaturas elevadas.

TERCERA ETAPA: EL AMASADO FINAL.

- Primero amasado 15,510 o 15,505
 - Sal 0,200
 - Azucar 2,500 hasta 3,000
 - Levadura fresca 0,100 hasta 0,200 (dependiendo de la fº en bloque)
- Amasar hasta llegar a una masa lisa con cuerpo, haciendo una malla de gluten perfecta.

Mantequilla (Tº ambiente) 3,000 hasta 4,000
Incorporar la mantequilla a velocidad lenta por recuperar una masa lisa y con cuerpo.

Escaldado 2,300
Incorporar el escaldado hasta llegar a una masa perfectamente uniforme, lisa y con cuerpo.

ÚLTIMA ETAPA: LA FERMENTACIÓN.

Dar la fermentación en bloque adecuada con la dosis de levadura, sabiendo que los mejores resultados se obtienen con unas dosis de levadura bajas y con tiempos de fermentación en bloque largos. Pero con una dosis de 2 % (0,020 / kg), se puede llegar a unos productos de muy buena calidad con unos tiempos de fermentación en bloque de unas dos hasta cuatro horas, en función de la temperatura ambiente.

- Dividir / bolear / fermentar.
- o
- Dividir / bolear / descanso / formar / ultima fermentación.
- Por una mejor conservación de las piezas, evitar de superar los 98ºC de temperatura por el interior de las piezas.

Ingredientes Harina de trigo de tipo 65 procedente de trigos molineros, Gluten de trigo, Acido ascorbico.