



BOLLERÍA
CLÁSICA

Placa de Croissant

frida
El sabor de la imaginación



Placa de Croissant

BOLLERÍA CLÁSICA

La creatividad ya no tiene límites para nuestros maestros artesanos. Esta base es la solución perfecta para ingeniar nuevas piezas de bollería, tanto dulces como saladas, y sorprender a nuestros clientes con elaboraciones únicas.

La placa, de 1,5 kg. de masa de croissant, está elaborada con margarina, que le aporta un sabor más suave y no resta protagonismo al relleno que se quiera incorporar.

- Placa muy versátil para crear nuevas recetas.
- Elaborada con margarina.
- Descongelar 15-20 min. antes de trabajarla.
- Fermentación corta y temperatura baja.



Mis consejos como Panadero Frida

- Atrévete con nuevas formas y rellenos, y diferénciate de la competencia.
- Pinta con huevo todas las piezas para resaltar su color dorado.
- Guarda el producto en el congelador muy bien tapado.

REF. 44600

PLACA DE CROISSANT

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)
8	1500	15-20	*
 (grados)	 (cm)	 (paletizaje)	
180-190°C	57x37	4x15	

* Los tiempos de cocción variarán según el producto y el gramaje que se trabaje.

· RECETARIO ·

Croissant clásico



Cortar la placa en triángulos para conseguir las piezas deseadas.



Hacer una incisión en el centro de la parte superior. Estirar (ancho y largo), enrollar y juntar las patas. Colocar en la bandeja, humedecer y dejar fermentar.



Ya fermentado, pintar con huevo y cocer siguiendo los tiempos indicados. Una vez horneado dejar enfriar y pintar con almíbar.

Medidas

Croissant grande:	12x19 cm
Uds/placa:	15
Croissant pequeño:	6,2x19 cm
Uds/placa:	6

Fermentación

Croissant grande:	90 min a 30°C - 80%HR
Croissant pequeño:	45/60 min a 30°C - 80%HR

Cocción

Croissant grande:	175/180°C - 12/17 min
Croissant pequeño:	175/180°C - 10/15 min

· RECETARIO ·

Croissant relleno



Medidas

12x19 cm - 15 uds/placa

Fermentación

90 min a 30°C - 80%HR

Cocción

175/180°C - 12/17 min



Cortar la placa en triángulos para conseguir las piezas deseadas.



Estirar (ancho y largo), añadir relleno en la parte superior y enrollar (quedará un croissant recto).



Colocar en la bandeja, humedecer y dejar fermentar. Ya fermentado, pintar con huevo y decorar con almendra tostada.



Una vez horneado, decorar con azúcar glass o virutas de chocolate.

· RECETARIO ·

Tartaleta



Medidas

12x14 cm - 12 uds/placa

Fermentación

60/90 min a 30°C - 80%HR

Cocción

175/180°C - 12/17 min



Cortar la placa en cuadrados para conseguir las piezas deseadas.



Traer las 4 puntas del cuadrado hacia el centro de la pieza. Añadir crema en el centro y dejar fermentar.



Una vez fermentada la tartaleta, pintar con huevo antes de hornear.



Ya horneada, decorar con fruta fresca troceada y bañar con gelatina.

· RECETARIO ·

Montserratina



Medidas

7x37 cm - 8uds/placa

Fermentación

75 min a 30°C - 80%HR

Cocción

175/180°C - 12/15 min



Cortar la placa en rectángulos para conseguir las piezas deseadas. Colocar en la bandeja, humedecer y dejar fermentar. Sugerencia: Pincha la placa antes de fermentar para que crezca de manera uniforme.



Después de fermentar, pintar con huevo y decorar. Crea diferentes combinaciones con piñones, azúcar y anís (clásico) o crema y almendras y azúcar.

frida
El sabor de la imaginación

www.frida.net

Europastry S.A. Pza. Xavier Cugat, 2 · Edificio C, Planta 4, Parque de oficinas Sant Cugat Nord
08174 · Sant Cugat del Vallés (Barcelona)

Tel. 93 504 17 00 · Fax 93 504 17 17 · frida@frida.net