GRANAiO®
Nature Based Solutions

ITA



FERMENTAZIONE LATTICA®
PATER

ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

LB Improver ❄

Per croissant freschi e surgelati

COADIUVANTE

LB Improver

FERMENTAZIONE LATTICA – PATER –

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

LB Improver è il coadiuvante naturale formulato per migliorare le performance dei **croissant**. **Ideale sia per la produzione fresca giornaliera sia per il prodotto surgelato**, ne garantisce un **ottimo sviluppo** mantenendone inalterate le caratteristiche, soprattutto nelle fasi di scongelamento e lievitazione. LB Improver **esalta la consistenza** della sfoglia in un **gradevole equilibrio tra croccantezza e morbidezza**, esaltando le **note lattiche**.

INGREDIENTI: glutine di **grano**, farina essiccata di **grano** tenero, enzimi, fermenti lattici vivi essiccati.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGI:
» 2% con farine 300-400W
» 4% con farine 240-280W

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» **Con Fermenti Lattici Vivi**
» Ideale per produzione fresca giornaliera e per il prodotto surgelato
» Ottimo sviluppo
» Esalta la consistenza della sfoglia
» Equilibrio tra croccantezza e morbidezza
» Esalta il sapore con piacevoli note lattiche

CONSIGLIATO PER

» Croissant

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 4311 NCC - Sacco alimentare

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.
Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER CROISSANT:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 270 W	2.000 g
Acqua	850 - 900 g
Uova intere	200 g
Zucchero semolato	150 g
Burro	150 g
Lievito di birra	90 g
LB Improver	**80 g**
Sale	30 g
Per sfogliatura: burro piatto per incasso	1.000 g

PROCEDIMENTO

Impastare in 1ª velocità tutti gli ingredienti, tranne il burro, per circa 5 minuti. Quando l'impasto ha preso massa, avviare la 2ª velocità per circa 10 minuti, aggiungendo il burro a temperatura ambiente e portare a completa formatura. Riporre l'impasto a riposare su una marna (con coperchio) in frigo a 4-5°C per 12 ore circa.
Sfogliare la pastella con 1.000 g di burro piatto per incasso.
Effettuare una piega da 3 e una da 4, oppure tre pieghe da 3.
Posizionare la pastella appena sfogliata su un piano di lavoro, tagliare in triangoli del peso di 70-80 g e formare.
Lasciare lievitare in cella a 27°C con il 75% di umidità per circa 3 ore.
Cospargere la superficie dei croissant con uova, per una doratura ottimale.
Infornare senza vapore a 180°C per 12-15 minuti, in base alla pezzatura dei croissant.
Per prodotto prelievitato: far lievitare per 1,5-2 ore a 27°C con il 75% umidità e procedere con l'abbattimento.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com