



CREDI[®] REMOLACHA 50





Crea especialidades *de Remolacha*

Sabor natural a remolacha, ligeramente dulce, sin el intenso “regusto a tierra”.
Contiene zumo de remolacha deshidratado (10%).
Color vibrante de la miga y la corteza, característico de la remolacha.

Producto de alta calidad
que combina con su panadería

CREDI BETERRABA 50 se ha desarrollado para ser fácil de manejar,
con una masa extensible, estable y con buena capacidad de absorción de agua.

Producto versátil, adecuado para:

- Confección de pequeños y grandes formatos.
- Apto para procesos de precocción, refrigeración y congelación.
- Tolerante a procesos en líneas automáticas.



ESPECIAL DE REMOLACHA

APARTADO I:

1.000 g CREDI® REMOLACHA 50

1.000 g Harina de Trigo T65

1.000 g Agua

60 g Levadura Fresca

20 g o LEVADURA SECA CREDIN PANADERÍA



Amasar ± 5 min. 1ª veloc. y 8 a 10 min. a 2ª veloc.
Temperatura da masa: 24°C. Estancar: ± 10 minutos.



Dividir, pesar y enrollar las piezas con el peso y formato deseado.



Fermentar a 30°C y 70% de humedad durante 45 minutos.



Enharinar antes de hornear y dar un corte longitudinal.



Tiempo y temperatura de horneado:

Formato 100 g:

20 minutos a ± 200°C (horno de suela).

20 minutos a ± 160°C (horno rotativo).

Formato 350 g:

30 minutos a ± 200°C (horno de suela).

30 minutos a ± 160°C (horno rotativo).

CROISSANT DE REMOLACHA

APARTADO I:

Croissant Salado	Croissant Dulce	
1.000 g	1.000 g	CREDI® REMOLACHA 50
1.000 g	1.000 g	Harina de Trigo T55
-	60 g	MARG. CREDIN CREMAS Y MULTIUSOS
-	50 g	Azúcar
60 g	60 g	Levadura Fresca
20 g	20 g	o LEVADURA SECA CREDIN PASTELERÍA
-	200 g	Huevos
± 900 g	± 700 g	Agua

APARTADO II:

50 g	50 g	MARG. CREDIN CREMAS Y MULTIUSOS
3.010 g	3.120 g	TOTAL MASA

RENTABILIDAD:

Croissant peso ± 100 g masa
± 30 uds. ± 31 uds.

-  Amasar todos los ingredientes ± 4 min. a 1ª velocidad y 7 min. a 2ª velocidad Temperatura de la masa: 24°C.
-  Laminado de 8 mm de espesor.
Extender la MARG. CREDIN CREMAS Y MULTIUSOS sobre dos tercios de la masa.
-  Dar una vuelta simple (1x3).
-  Descansar: ± 15 minutos.
-  Laminar a 4 mm de espesura y cortar en formato de croissant y enrollar las piezas.
-  Colocar sobre una bandeja previamente forrada con papel siliconado.
-  Fermentar a 30°C y 70% de humedad durante 45 minutos.
-  Hornear a ± 180°C durante ± 15 minutos.



CREDIN