

کروسان (Croissant)



مواد و مقادیر لازم برای تهیه خمیر:

آرد گندم: ۱۰ کیلوگرم

آب: ۵/۲ کیلوگرم

پودر آماده کروسان: ۱ کیلوگرم

خمیر: ۲۵۰ گرم خمیر خشک فوری یا ۵۰۰ گرم خمیر تازه

روغن مخصوص پخت و پز: ۲۸۰ گرم

تخم مرغ: ۸ عدد

زمان ورز دادن:

۴-۶ دقیقه با سرعت پایین و سپس ۲-۴ دقیقه با سرعت بالا

نوع میکسر: میکسر چرخشی

دمای خمیر: ۱۸-۲۱ درجه سانتی گراد

مدت زمان استراحت خمیر: ۹۰-۶۰ دقیقه

ضخامت لایه ی خمیر: ۳-۲/۵ میلی متر (بسته به سلیقه ی نانوا می تواند کمی متفاوت باشد)

شرایط اتاق تخمیر: دما بیشینه ۲۴ درجه سانتی گراد، رطوبت نسبی ۷۵-۷۰٪

دمای پخت: شروع با ۲۰۰ درجه سانتی گراد و کاهش تا ۱۸۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱۵-۱۶ دقیقه (متناسب با شکل دلخواه نانوا می تواند کمی متفاوت باشد)

روش تولید:

مقدار لازم از کره را به صورت ورقه ای پهن کنید و تا زمان استفاده در دمای ۱۴ درجه سانتی گراد نگه داری کنید. تمامی مواد را تا رسیدن به خمیر محکم و یکدست ورز دهید. بعد از زمان استراحت، به ازای هر ۱ کیلوگرم خمیر ، ۳۰۰-۲۵۰ گرم کره را بین ۳ لایه قرار داده و تا کنید. به مدت ۳۰ دقیقه این کار را انجام دهید. هر لایه خمیر را در دمای ۸ درجه سانتی گراد نگه دارید. قبل از باز کردن خمیر آن را به مدت ۴۰ دقیقه در دمای یخچال نگه دارید و سپس خمیر را باز کرده و به شکل دلخواه در آورید.

نکته: شرایط اتاق برای رسیدن خمیر بهتر است که کمتر از ۲۴ درجه باشد زیرا در این دما کره در پایین تر از نقطه ی ذوب خود قرار دارد و شرایط بهینه ای برای پخت خواهد بود. کره ی استفاده شده بهتر است کره ی قنادی و یا مارگارین مخصوص قنادی باشد. البته که شرایط پخت خانگی ممکن است متفاوت باشد و تغییرات می بایست لحاظ شود.