

# CRAZY CROISSANT



# Ce se întâmplă acum și ce urmează în piața de panificație?

**1** Stimulează consumul prin interacțiunea cu foodies: caracteristici vizuale și senzoriale

**2** Următorii 2 ani vor fi despre arome, ingrediente și texturi noi

**3** Gustările de pe tot parcursul zilei stimulează consumul de alimente. Crearea de noi ocazii de consum ar putea fi calea spre succesul business-ului

# WOW

cu toate simțurile

**59%**

preferă gusturile  
neobișnuite și exotice  
din alte zone ale lumii

Surprinde consumatorul cu un  
croissant exotic cu nucă de  
cocos sau cu o aromă  
de beza cu lămâie.  
Totul este posibil

**#4**

Cel mai important  
factor atunci când  
cumpără produse  
de panificație este  
**aspectul**

**62%**

vor să experimenteze  
noi texturi

Amestecând diferite toppinguri și  
umpluturi, puteți crea diferite  
texturi de la crocant la  
cremos în croissantul  
clasic.

**80%**

**GUST**

**77%**

Sunt de acord că  
**experiența**  
din jurul alimentelor  
contează!

**45%**

**Prezentarea  
alimentelor**

Cât de  
**instagramabile**  
sunt produsele  
tale?



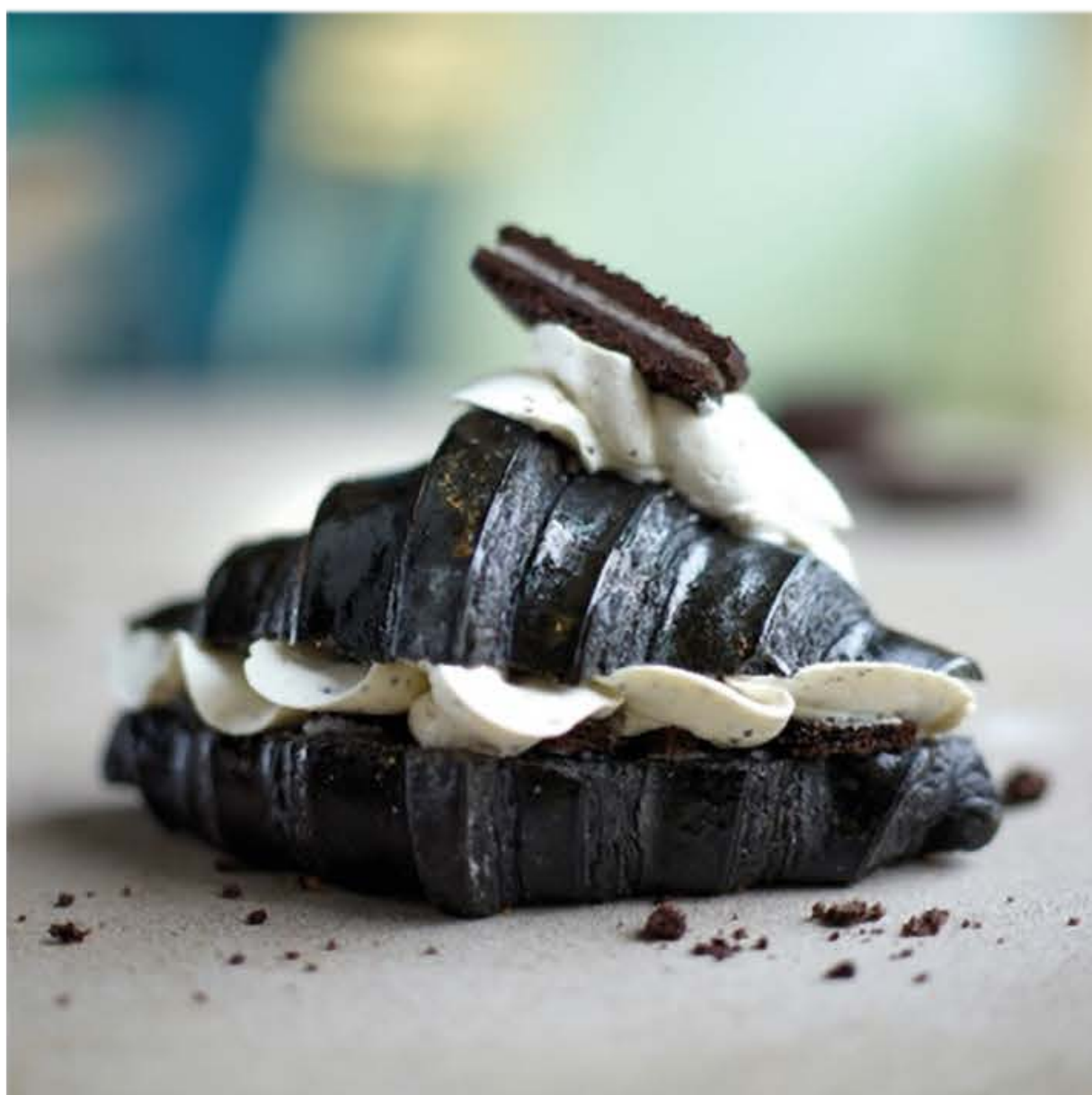
**1/3**

din tinerii europeni  
le place să împărtășească  
imagini cu mâncare pe  
social media



**38%**

Dintre spaniolii cu vârste  
între 16-20 de ani le place  
să împărtășească  
fotografiile cu mâncare pe  
rețelele de socializare față  
de 29% dintre adulți



**40%**

Dintre tinerii din Marea  
Britanie cu vârste cuprinse  
între 16-20 de ani le place  
să împărtășească  
fotografiile cu mâncare pe  
rețelele de socializare vs  
26% dintre adulți

**56%**

Dintre persoanele cu vârste între 18-24 de ani din SUA afirmă că prezentarea deosebită a alimentelor i-ar motiva să distribuie o postare pe social media

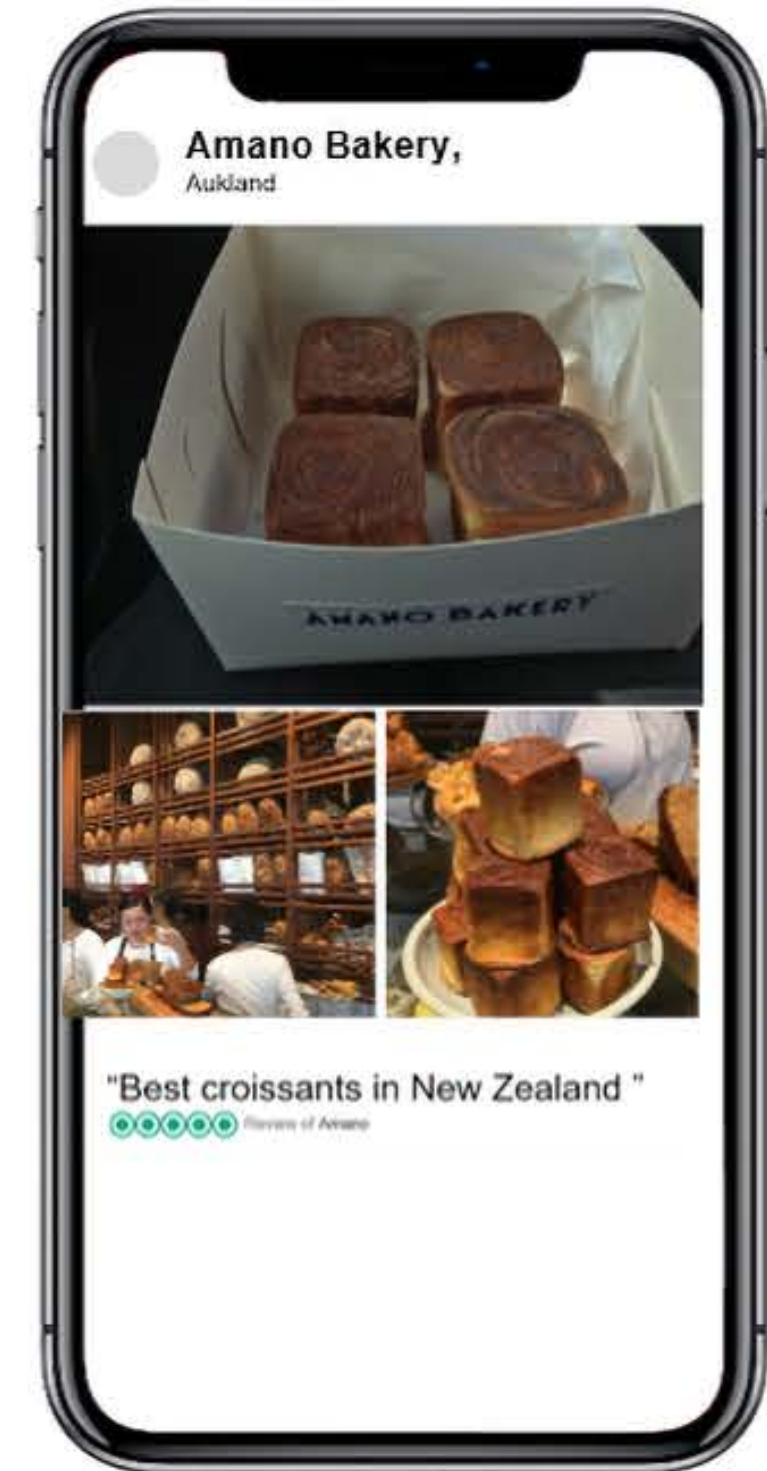
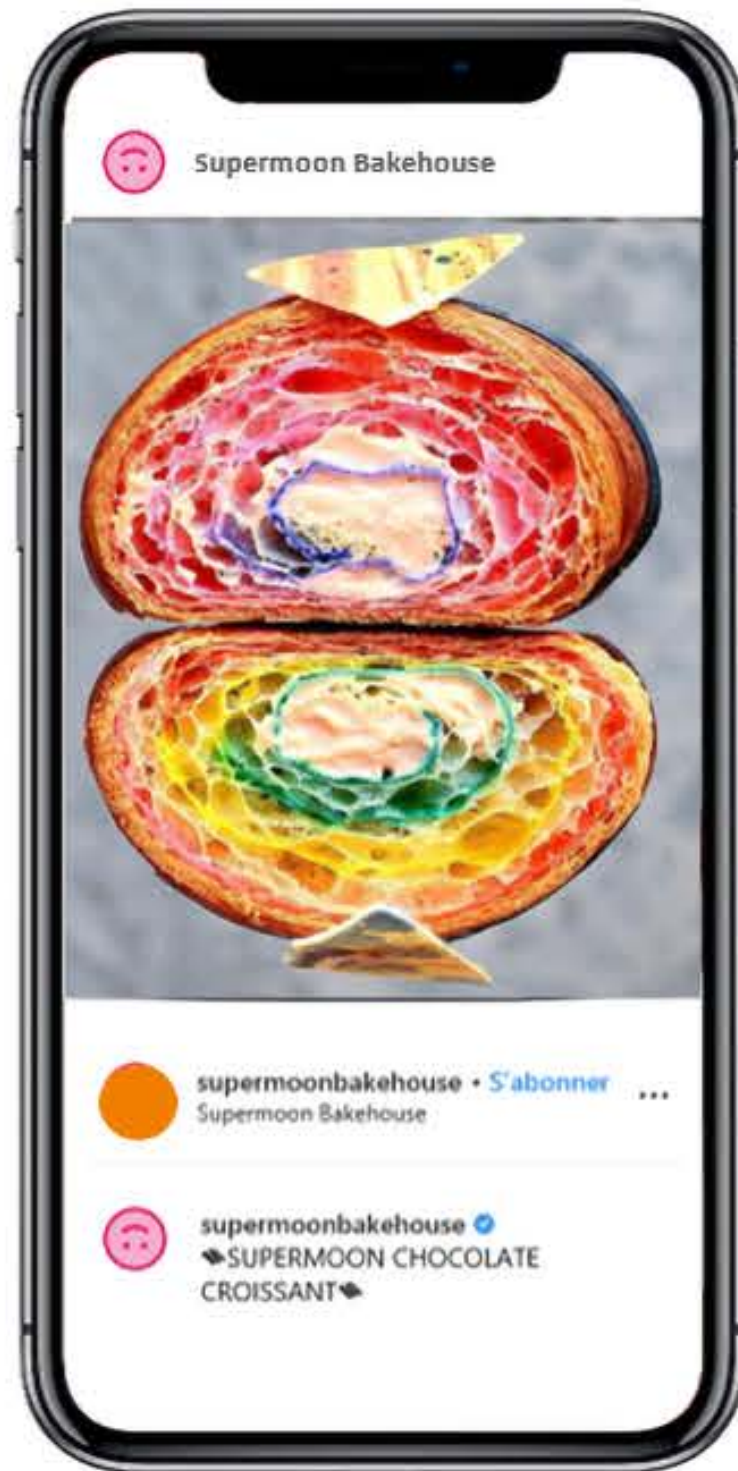


Creează produsele de panificație cât mai **INSTAGRAMABILE** posibil pentru a atrage Generația Z



Creează o întreagă experiență în jurul produselor finite

# POVEȘTI DE SUCCEȘ



# CROISSANT INOVATIV

## Arome noi

- Consumatorii mai tineri (Millenniali și iGen) sunt deschiși în special la arome noi și gusturi exotice
- Adaugă fructe (trend-ul Health&Well-being) sau ciocolată, joacă-te cu texturile.

## Forme noi

Clasicul auriu predominant în prezent în imaginea croissantului va suporta o serie de experimente în culori și forme, concepute pentru a capta atenția generațiilor tinere.



Inspiră-te din cele **10 rețete** dezvoltate de Puratos pentru a adăuga o notă inedită raftului tău pentru croissante!

# SHOP CONCEPT

Folosește **materiale deosebite** în punctele de vânzare pentru a crește traficul





# Every Day Pleasures

Wow packaging

Story telling  
leaflets

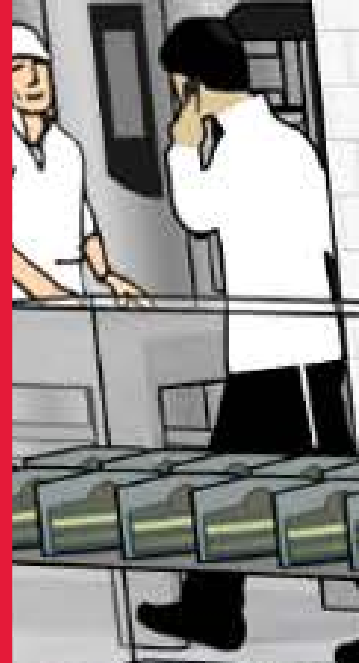
Wall poster

Window sticker

Floor sticker



In a world  
of regular,  
be crazy



# TRENDY CONCEPT

## BENEFICII PENTRU BUSINESS

- Imagine de brutărie modernă, trendy
- Atrageți ponderea consumatorilor din generațiile Millennial & Z
- Margini mai mari
- inspirație și materiale de comunicare online

## BENEFICII PENTRU PATISER

- All-in concept
- Ingrediente convenabile
- Asistență din partea echipei noastre tehnice

## BENEFICII PENTRU CONSUMATOR

- Gust și texturi uimitoare
- Moment de răsfăț (pentru ei înșiși sau de împărtășit cu cei dragi!)
- Oportunitate de a posta pe Instagram experiența lor – ei vă vor face promovarea!



# Blueberry Smoobees & Cream



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1kg aluat

### Umplutură

Se amestecă 250 g **Passionata** spumată cu 750 g **Cremyco** preparat (350g Cremyco cu 1 L apă) și 30% **Blueberry Smoobees**.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu colorant roșu hidrosolubil.

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare Harmony Sublimo Glaze & Go

### Umplere si decorare

După răcire fiecare croissant se taie pe lung și cu ajutorul unui poș se aplică crema la interior.

Se decorează cu avelină de cremă și **Blueberry Smoobees**.



# Chocolate and Nuts

## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	100	1000
Apă rece (0-1°C)	55	55	550
Zahăr	10	10	100
Drojdie	5	5	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	5	50
<b>Easy Croissant</b>	15	15	150
Total aluat		1900	1900

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

**Cremfil Ultim 2G Nuts.**

### Umplutură

Se amestecă 250 g **Passionata** spumată cu 750 g **Cremyco** preparat (350g Cremyco cu 1 L apă) și 30% **Blueberry Smoobees**.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g de apă

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b>
<b>Umplere și decorare</b>	După răcire fiecare croissant se injectează cu <b>Cremfil Ultim 2G Nuts</b> . Se aplică elemente de decor din ciocolată și alune de pădure.



# Cookies and Cream



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g de apă

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

Se amestecă 250 g **Passionata** spumată cu 750 g **Cremyco** preparat (350g Cremyco cu 1 L apă) și și 20% biscuiți sfărâmați.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b>
<b>Umplere si decorare</b>	După răcire fiecare croissant se taie pe lung și cu ajutorul unui poș se aplică crema la interior. Se decorează cu avelină de cremă și jumătate de biscuite.



# Crème Brulée



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	100	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Cacao	60	600	600
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		2500	2500

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

Se amestecă în părți egale **Cremfil Ultim Cream Brule** cu **Passionata** spumată.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C , cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

### Umplere si decorare

După răcire fiecare croissant se taie pe lung, cu poșul se aplică **Cremfil Ultim Crème Brulée** urmat de crema pregătită în avans.



# Croissant Tiramisu



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g de apă

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

Cremă tiramisu - Se amestecă 100 g **Bavarois Neutre** cu 100 g apă, cele două se amestecă cu 400 g **Passionata** spumată și 8 g de ness.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b>
<b>Umplere si decorare</b>	După răcire fiecare croissant se taie pe lung și cu ajutorul unui poș se aplică <b>Cremfil Classic Cappuccino</b> urmat de crema tiramisu. Se decorează cu avelină de cremă tiramisu și se pudrează cu cacao.



# Lemon Pie Croissant



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	100	<b>1000</b>	<b>1500</b>
Făină 480	100	1000	1500
Apă rece (0-1°C)	55	550	825
Zahăr	10	100	150
Drojdie	5	50	75
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	75
<b>Easy Croissant</b>	15	150	225
Total aluat		1900	2850

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

#### Deli Citron

### Décor

Se spumează în părți egale **Paloma Ovablanca**, zahăr pudră și apă (1:1:1)

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se întinde până la grosimea de 3 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Decorare înainte de coacere	Pulverizare cu <b>Sunset Glaze CL</b>
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C , cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

### Umplere si decorare

După răcire fiecare croissant se injectează **Deli Citron** cu ajutorul unui poș. Se aplică bezeaua pe suprafață și se caramelizează bezeaua cu torța pe gaz. Se decorează cu o felie de lămâie deshidratată.





# Pistache and Pralicrac

## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

Se amestecă **Passionata** spumată cu 10% **Pralirex Pistache**.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g de apă

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b>
<b>Umplere si decorare</b>	După răcire fiecare croissant se taie pe lung. Se încălzește <b>Pralicrac Chocolait</b> și cu ajutorul unui poș se toarnă în interior, peste aceasta se toarnă crema de fistic realizată în avans. Opțional se poate decora cu bucați de fistic.



# Salted Caramel



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

Se amestecă în părți egale **Cremfil Ultim Salted Caramel** cu **Passionata** spumată.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g de apă

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute

### Umplere si decorare

După răcire fiecare croissant se taie pe lung, cu poșul se aplică **Cremfil Ultim Salted Caramel** urmat de crema pregătită în avans. Baza croissantului se scufundă în Carat Coverlux Amber.



# Spiced Apple



## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

Cremă Diplomat - Se amestecă 250 g **Passionata** spumată cu 750 g **Cremyco** preparat (350g **Cremyco** cu 1 L apă). Se adaugă scorțișoară după gust în **Topfil Apple 60%**.

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b>

### Umplere si decorare

După răcire fiecare croissant se taie pe lung și cu ajutorul unui poș se aplică un strat subțire de **Topfil Apple 60%** urmat de crema diplomat. Se decorează cu aveline de cremă diplomat și bucăți de biscuiți.



# The Strawberry

## INGREDIENTE

	%	g	Cantitatea dorită/g
<b>Total cantitate făină</b>	<b>100</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
<b>Mimetic Primeur 10% Butter</b>	5	50	50
<b>Easy Croissant</b>	15	150	150
Total aluat		1900	1900

### Descriere produs bicolor

Un produs bicolor este un produs care are două părți, prima parte este laminată și reprezintă 75 până la 90% din greutatea totală a aluatului (înainte de laminare), iar a doua parte care este colorată și de obicei nu este laminată și reprezintă 25 până la 10 % din greutatea totală a aluatului.

### Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg aluat

### Umplutură

**Vivafil Strawberry**

**Aluatul colorat se întinde la mașina de turat, se acoperă cu folie de plastic și se lasă la -18°C.**

### Aluat colorat

Se scot 300 g de aluat cu 2 minute înainte de final și se amestecă cu 30 g cacao și 15 g de apă

### Observații

În funcție de capacitatea de colorare, cantitatea adăugate poate să difere.

## METODA DE LUCRU

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	18-21°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se aplică aluatul colorat peste aluatul laminat acoperind toată suprafața. Se întinde până la grosimea de 2,75 mm. Foaia de aluat se taie în triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	65 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii.
Temperatura de coacere °C	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute
Glazurare după coacere	Se aplică prin pensulare <b>Harmony Sublimo Glaze &amp; Go</b>
<b>Umplere si decorare</b>	După răcire se injectează <b>Vivafil Strawberry</b> cu ajutorul unui poș. Se scufundă partea laterală în ciocolată albă și se decorează cu frunză verde din pastă de zahăr.

