

H A R I N A - B O L L E R Í A S

GRUAU ROUGE

Harina enriquecida para **bollería**



LOS + DEL PRODUCTO

Harina elaborada con trigo duro, para la fabricación de bollería con método tradicional :

- Adecuada para la elaboración de recetas ricas en mantequilla, huevos y azúcar.
- Permite una alta hidratación y una gran tolerancia.
- Admite congelación.

H A R I N A - B O L L E R Í A S

GRUAAU ROUGE

Harina enriquecida para **bollería**

Receta de croissant

	Método directo	Fermentación controlada	
Mezclar	Gruau Rouge	1000 g	
	Agua	550 g	
	Levadura Fresca (Dividir en 2 partes si se utiliza levadura deshidratada)	40 g	
	Sal	20 g	
	Azúcar	120 g	
	Leche en polvo	30 g	
	Mantequilla (para plegar*)	500 g	
Amasado	Batidor / Espiral		
	Velocidad baja	5 min	
	Velocidad alta	6-8 min	
	Eje oblicuo Artofex		
	Velocidad baja	5 min	
	Velocidad alta	14-16 min	
	Temperatura final de la masa	24-25°C	
Fermentación, procesamiento y cocción	1 ^{era} fermentación	30-40 min	20-30 min
	Enfriamiento	30-40 min – 18°C	4°C Durante noche
	Plegamiento (*con mantequilla)	1 pliegue doble, 1 pliegue simple	
	Tiempo de reposo	20-30 min 18°C	/
	Dividir y dar forma	Triángulos - forma de croissant	
	Fermentación final	1h45-2h 25°C	
	Cocción	Dorar con huevo Horno de convección : 170-180°C Horno de piedra : 200-210°C	

Alérgenos: leche, gluten

Esta harina no es únicamente harina para croissants, se puede utilizar también para realizar otras especialidades.

Ingrediente
Harina de trigo, gluten de trigo, hierro, niacinamida, óxido de zinc, tiamina, riboflavina, ácido fólico.

Información nutricional por 100g de harina	
Valor energético (kJ)	1413
Valor energético (kcal)	333
Grasas (g)	0,7
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	67,5
De los cuales azúcares (g)	1,9
Fibra alimentaria (g)	4,1
Proteínas (g)	12,1

Contiene cantidades insignificantes de sal