

**Nome do produto:** CROISSANT & ESFIHA

**Descrição:** Pré mistura para o preparo de Croissant e Esfiha.

**Receita:**

1 kg de mistura CROISSANT & ESFIHA

450 - 500 ml de água

50g de fermento fresco

**Modo de preparo:**

- Colocar a mistura na masseira, ir acrescentando a água aos poucos, bater por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento fresco e bater na velocidade 2 por aproximadamente 10 minutos ou até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com plástico e deixar descansando por 20 minutos;
- Recheiar e modelar;
- Fermentar por aproximadamente 2 horas;
- Pincelar com gemas;
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por 20 minutos.

OBS: Se utilizar fermento instantâneo adicionar junto com a mistura, no começo do processo.

**Validade:** 4 meses a partir da data de fabricação.

**Embalagem:** Caixa de 10kg.

**Armazenamento:** Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.

**Código de barra:** 7898915120387