

	Production
	Pour Artisan

<b>VARIÉTÉ:</b> <b>Pâte Croissant</b>	<b>Avec Produit: Promar Margarine a tourage</b>
---------------------------------------	---

**MÉTHODE UTILISÉE:** Française

		QUANTITÉ	
		18.000	Date : 23 Octobre 2015
%	INGRÉDIENTS	Kg,g	Méthode
100.0	Farine tout usage	18.000	Malaxeur spiral
55.0	Eau froide (4 C) ( ou avec glace)	9.900	ou autre
10.00	Sucre	1.800	Mélanger 2 min lent et
4.00	Shortening Tibo <b>régulier</b> ou beurre	0.720	6 min vite /  15.0 °C
4.00	Lait en poudre ou lactosérum	0.720	
3.00	Levure fraiche	0.540	Diviser en pâtons de 8,0 Kg
2.00	Sel	0.360	Préparer le Gras pour tourer
0.30	Améliorant (Facultatif)	0.054	à 25 % = 2,0 Kg
	(nécessaire pour congélation crue)		Donner le tourage suivant:
			<b>Donner 2 tours simples</b>
			Repos 30 minutes
			<b>Donner un tour simple</b>
			<b>Repos frigo pour la nuit</b>
			<b>ou minimum 4 heures</b>
			Laminage final à 3,5 mm
			<b>Si passer dans la même journée</b>
			<b>mettre 4,0 % de levure</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>32.094</b>	

Commentaire: Laminer à l'épaisseur désirée pour vos produits  
Attention cuisson dans un four régulier à 400 F  
ou cuisson dans un four convection à 350 F

Rendement: 4 pâtons de 10 Kg  
incluant le gras de tourage

PS: Si les pâtons sont trop gros, couper la planche de margarine en 2 pour utiliser 1 Kg et ainsi réduire le poids du pâton de moitié



# Production

Pour Artisan

VARIÉTÉ: **Pâte Danoise**

**Avec Produit: Promar Margarine a tourage**

MÉTHODE UTILISÉE: Française

QUANTITÉ

16.000

Date : 23 Octobre 2015

%	INGRÉDIENTS	Kg,g	Méthode
80.00	Farine à pain	12.800	Malaxeur spiral
20.00	Farine à pâtisserie	3.200	ou autre
38.00	Eau froide (4 C) ( ou avec glace)	6.080	Mélanger 2 min lent et
20.00	Sucre	3.200	6 min vite / 15.0 °C
18.00	Oeuf entier	2.880	
12.00	Beurre ou Promar margarine non salé	1.920	Diviser en pâtons de 8,0 Kg
5.00	Levure	0.800	Préparer le Gras pour tourer
5.00	Lait en poudre ou Lactosérum	0.800	à 25 % = 2,0 Kg
1.60	Sel	0.256	Donner le tourage suivant:
0.50	Essence vanille ou citron (au Goût)	0.080	<b>Donner 2 tours simples</b>
0.50	Améliorant (Facultatif)	0.080	Repos 30 minutes
	(nécessaire pour congélation crue)		<b>Donner un tour simple</b>
			<b>Repos frigo pour la nuit</b>
0.20	Colorant jaune d'oeuf (facultatif)	0.032	<b>ou minimum 4 heures</b>
			Laminage final à 3,5 mm
	<b><u>Gras pour tourage</u></b>		
	<b>Promar Croissant EURO ou</b>		<b>Si passer dans la même journée</b>
	<b>Promar Artisan Supreme Croissant régulier</b>		<b>mettre 6,0 % de levure</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>32.128</b>	

Commentaire: Laminer à l'épaisseur désirée pour vos produits


Attention cuisson dans un four régulier à 400 F

ou cuisson dans un four convection à 350 F

Rendement: 4 pâtons de 10 Kg

incluant le gras de tourage

PS: Si les pâtons sont trop gros, couper la planche de margarine en 2 pour utiliser 1 Kg et ainsi réduire le poids du pâton de moitié

	<b>Production</b>
	Pour Artisan

<b>VARIÉTÉ: Pâte Feuilletée</b>	<b>Avec Produit TIBO Feuilleté NH shortening a tourage</b>
---------------------------------	--

<b>MÉTHODE UTILISÉE: Française</b>
------------------------------------

		QUANTITÉ	Date : 23 Octobre 2015
		20.000	
%	INGRÉDIENTS	Kg,g	Méthode
100.0	Farine tout usage	20.000	Malaxeur spiral
52.0	Eau froide (4 C) ( ou avec glace)	10.400	ou autre
12.5	Shortening Tibo <b>régulier</b> ou Promar Margarine Régulière	2.500	Mélanger 2 min lent et
2.00	Sel	0.400	6 min vite / 15.0 °C
			Diviser en pâtons de 5,5 Kg
			Préparer le Gras pour tourer
			à 36 % = 2,00 Kg
			Donner le tourage suivant:
			<b>Donner un tour simple</b>
			<b>et 1 tour double</b>
			Repos 30 minutes
			<b>Donner un tour simple</b>
			<b>et 1 tour double</b>
			Repos au frigidaire pour
			minimum 6 heures ou
			maximum 4 jours
			Peut-être détailler le lendemain
			pour congeler les pièces crues
	<b>TOTAL</b>	<b>33.300</b>	

Commentaire: Laminer à l'épaisseur désirée pour vos produits
Attention cuisson dans un four régulier à 400 F
ou cuisson dans un four convection à 350 F

<b>Rendement: 6 pâtons de 7,5 Kg</b>
<b>incluant le gras de tourage</b>

PS: Si les pâtons sont trop gros, couper la planche de margarine en 2 pour utiliser 1 Kg et ainsi réduire le poids du pâton de moitié