

Treats & Tricks.

Concept de inspirație *Halloween*.



HALLOWEEN.

Odată cu popularitatea tot mai mare a Halloween-ului în România, produsele de cofetărie și patiserie cu tematică sezonieră devin **elemente reprezentative ale ofertei locale**. Dă tonul în piață cu deserturi **care definesc tendințele acestui sezon**.

TRICK OR
TREAT? 



Halloween Trends.

Transformă tendințele de sezon în oportunități pentru afacerea ta.

România a devenit o destinație turistică de Halloween tot mai atractivă, atât pentru vizitatori locali, cât și internaționali. Această tendință oferă afacerilor **oportunitatea de a-și diversifica oferta**, adaptându-se la nevoile și preferințele consumatorilor în ceea ce privește produsele și experiențele sezoniere.

Arome inovatoare.

43% dintre consumatori la nivel global caută produse și băuturi unice, **care să le ofere momente de răsfăț.**

Sursa: Top Food Trends 2025, Innova Market Insights.

Aromele în ediție limitată au un rol important în deciziile de cumpărare, influențând **1 din 4** consumatori prin ofertele sezoniere.

Sursa: Bakery Trends 2025 Global Market Overview, Innova Market Insights.

Datorită rețelelor sociale, combinațiile de arome inedite atrag atenția consumatorilor. Aromele de sezon și edițiile limitate influențează alegerile, cu o **creștere medie anuală de 16%** în ultimii cinci ani. Această fuziune de răsfăț și creativitate permite brandurilor să creeze experiențe memorabile pentru consumatori.

Gustul face diferența.

67% dintre consumatori pun un accent deosebit pe **gustul produsului**, considerându-l un element esențial al calității.

Bakery Trends, FMCG Gurus 2025.

Ciocolata, nelipsita de Halloween.

Ciocolata este un răsfăț esențial pentru ocazii speciale, în special în timpul sezonului sărbătorilor, când varietățile ediție limitată, aromele sezoniere și ambalajele festive **sporesc entuziasmul consumatorilor și stimulează vânzările.**

40% dintre noile lansări de produse de ciocolată sunt reprezentate de **ciocolata cu lapte**, care rămâne alegerea dominantă a consumatorilor, **urmată îndeaproape de ciocolata neagră.**

Se remarcă o creștere semnificativă a popularității aromelor precum **caramel, pralină și căpșuni** pe piața europeană a ciocolatei, acestea fiind printre opțiunile cu cea mai rapidă creștere în lansările recente.

The Chocolate Market in Europe: Consumer Insights and Preferences, Innova Market Insights 2025.

Creativitatea, în ochii consumatorului.

Decorurile creative de Halloween în cofetărie și patiserie captează atenția, stimulează cumpărăturile impulsive și fac ca brandul tău să rămână memorabil în mintea consumatorilor.

87% dintre consumatori afirmă că expunerea la produse sezoniere atractiv prezentate îi determină **să facă achiziții impulsive.**

The Hershey Company, Treats and Trends: Boosting Halloween Sales with Shopper Insights,





Phantom Muffins.

Ingrediente.

Blat umed de ciocolată.

- 0,750 kg Vero Dark Select
- 0,500 kg ou
- 0,300 kg.ulei.....
- 0,100 kg.apă.....

Insertie umplutură de fructe de pădure.

- 0,650 kg Patissier Forest Fruit

Glazură și decor.

- 1,000 kg Chocollina White
- Decor Satina Dark

Mod de lucru.

Blat umed de ciocolată.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în forme, turnând câte 0,050 kg. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de aproximativ 20 de minute.....





Creepy Black Forest.

Ingrediente.

Blat umed de ciocolată.

- 0,375 kg Vero Dark Select
- 0,325 kg ou
- 0,150 kg ulei
- 0,100 kg apă

Cremă de vanilie.

- 0,150 kg Milano Cream Vanilla
- 0,300 kg apă
- 0,200 kg Rosette
- 0,060 kg Zeesan Neutral

Insertie de vișine.

- 0,250 kg Sour Cherry 75

Ganache de ciocolată amăruie.

- 0,300 kg Arabesque Noir 58
- 0,400 kg Rosette

Glazură și decor.

- 0,100 kg Bianca Meringue
- 0,100 kg apă
- 0,100 kg zahăr
- 0,030 kg masă gelatină
- Decor Satina Dark
- Decor Satina White



Mod de lucru.

Blat umed de ciocolată.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în cerc cu diametrul de 16 cm. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 10-13 minute.

Cremă de vanilie.

Milano Cream Vanilla se hidratează mixând cu telul pentru 5 minute la viteza mare. Zeesan Neutral se hidratează apoi se încorporează în Rosette spumată. Amestecăm Milano Cream Vanilla cu Rosette și omogenizăm.

Ganache de ciocolată amăruie.

Se aduce la fierbere Rosette și se toarnă peste Arabesque Noir 58 și se emulsionează. După răcire, se îndreaptă tortul montat și răcit.

Glazură și decor.

Se spumează Bianca Meringue împreună cu apa și zahărul iar la final se adaugă masa de gelatină topită. După răcire se îmbracă tortul.

Mod de ansamblare.

- 01 blat
- 02 cremă
- 03 blat
- 04 cremă
- 05 blat
- 06 glazură
- 07 decor



Dark Twist Cake.

Ingrediente.

Blat umed de ciocolată.

- 0,375 kg Vero Dark Select
- 0,200 kg ou
- 0,150 kg ulei
- 0,075 kg apă

Blat aromă fructe de pădure.

- 0,500 kg Purple Velvet Cake
- 0,325 kg ou
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă

Insertie de căpșuni.

- 0,500 kg Paletta Strawberry
- 0,150 kg apă
- 0,200 kg Fruit Filling Strawberry

Cremă de ciocolată albă.

- 0,200 kg Arabesque Blanc 29
- 0,100 kg Rosette (1)
- 0,400 kg Rosette (2)
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,060 masă gelatină

Glazură și decor.

- Satina White
- Satina Dark



Mod de lucru.

Blat umed de ciocolată.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în 2 cercuri de diametru de 18 cm. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10-13 minute.

Blat aromă fructe de pădure.

Peste se toarnă compoziția de Purple Velvet Cake, realizată prin mixarea ingredientelor cu ajutorul telului timp de aproximativ 5 minute la viteza mare. Se coace la temperatura de 180°C timp de aproximativ 40 minute.

Insertie de căpșuni.

Se fierbe Paletta Strawberry cu apă, după care se încorporează Fruit Filling Strawberry, se toarnă într-un cerc și se lasă la răcit.

Cremă de ciocolată albă.

Se topește Panna Cotta apoi se încorporează în Rosette 28 spumată. Rosette (1) se aduce la fierbere și se toarnă peste Arabesque Blanc 29 care se emulsionează și se amestecă cu Rosette (2) iar la final încorporăm masa de gelatină topită.

Mod de ansamblare.

- 01 blat
- 02 cremă
- 03 insertie
- 04 cremă
- 05 blat
- 06 cremă
- 07 decor



Bloody Heart.

Ingrediente.

Blat umed de ciocolată.

- 0,750 kg Vero Dark Select
- 0,400 kg ou
- 0,300 kg ulei
- 0,200 kg apă

Cremă de iaurt și fructe de pădure.

- 0,200 kg Rap Yogofresh
- 0,100 kg apă
- 0,100 kg iaurt
- 0,600 kg Rosette
- 0,300 kg Patisier Forest Fruit
- 0,020 kg colorant alimentar roșu

Insertie fructe de pădure.

- 0,600 kg Patisier Forest Fruit

Glazură și decor

- Spray Velvet Roșu

Mod de lucru.

Blat umed de ciocolată.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 10-12 minute.

Cremă de iaurt și fructe de pădure.

Se hidratează Rap Yogofresh apoi se încorporează în Rosette spumată împreună cu iaurtul iar la final încorporăm Patisier Forest Fruit și colorantul roșu, se toarnă în formă și se lasă la abatitor pentru minim 4 ore.

Mod de ansamblare.

01 blat 02 cremă 03 insertie

04 cremă 05 glazură





Eyeball Dome.

Ingrediente.

Foaie de lămâie.

- 0,750 kg Fantasy Lemon Cake
- 0,265 kg ou
- 0,100 kg ulei
- 0,135 kg apă

Cremă de lămâie și semințe de chia.

- 0,200 kg Arabesque Blanc 29
- 0,100 kg Rosette (1)
- 0,400 kg Rosette (2)
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,050 kg masă gelatină
- 0,010 kg semințe de chia
- 0,100 kg lapte

Insertie de căpșuni.

- 0,600 kg Fruit Filling Strawberry

Glazură și decor.

- Spray Velvet Roșu
- Satina White
- Satina Dark

Mod de lucru.

Foaie de lămâie.

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 7 minute la viteza mare. Compoziția se toarnă în tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 8-10 minute.

Cremă de lămâie și semințe de chia.

Semințele de chia se hidratează în laptele fierbinte minim 1 oră. Se topește Panna Cotta apoi se încorporează în Rosette 28 spumată. Arabesque Blanc 29 se topește în Rosette 26 adusă la fierbere iar după temperare se încorporează în Rosette 28. La final încorporăm semințele de chia hidratate și masă de gelatină topită.

Mod de ansamblare.

- | | | |
|----------|-------------|----------|
| 01 cremă | 02 insertie | 03 cremă |
| 04 blat | 05 glazură | 06 decor |





Spooky Ribbon Bites.

Ingrediente.

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissantmix
- 0,500 kg - 1,000 kg zahăr
- 0,500 kg - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5/3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Mod de lucru.

Frământare viteza 1

Se frământă toate ingredientele timp de 6 minute la viteza 1.

Frământare viteza 2

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croisantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. În situația în care nu se reușește să se ajungă la această temperatură, se recomandă ca aluatul să se introducă la shock freezer pentru 10-15 minute pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul orange. Bucata de aluat colorată cu portocaliu, se învelește într-o folie și se lasă la frigider.

Înglobarea untului.

Se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare, la o temperatura de 13-15°C, sau intervalul de temperatură recomandat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lățimile să rămână libere (neacoperite de aluat).



Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&Modelare

După cele două împachetări, se laminează foaia la o lățime de 30 cm și o lungime de 45 cm. Se decupează fâșii cu lățimea de 1 cm, care se suprapun peste bucata de aluat până când aceasta este acoperită în totalitate. În etapa finală, aluatul se laminează până la grosimea de 4 mm și se decupează în dreptunghiuri cu lățimea de 5-6 cm și lungimea de 20-22 cm.

Umplutură

Pentru umplere se utilizează Frutaline Pumpkin după care se modelează conform imaginii.

Dospire finală

Dospirea finală se realizează timp de 120 de minute, la maximum 28 °C și cu o umiditate relativă de 72-76%.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190 °C, se introduc croisantele, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Apoi se aplică al doilea abur moderat, se setează cuptorul la 170 °C și croisantele se coc pentru încă 15 minute.





Twisted Treat.

Ingrediente.

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissantmix
- 0,500 kg - 1,000 kg zahăr
- 0,500 kg - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5/3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Mod de lucru.

Frământare viteza 1

Se frământă toate ingredientele timp de 6 minute la viteza 1.

Frământare viteza 2

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. În situația în care nu se reușește să se ajungă la această temperatură, se recomandă ca aluatul să se introducă la shock freezer pentru 10-15 minute pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul orange. Bucata de aluat colorată cu portocaliu, se învelește într-o folie și se lasă la frigider. Pentru restul cantității de aluat se utilizează colorant roșu.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare, la o temperatura de 13-15°C, sau intervalul de temperatură recomandat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lățimile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&Modelare

După cele două împachetări, peste bucata de aluat se lipește aluatul colorat cu portocaliu, se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de ~ 3 mm. Se decupează câte 0,5-1 cm din marginile aluatului. Se decupează triunghiuri cu înălțimea de 20 cm și baza de 5 cm. Se rulează în forma de croissant aplicând o presiune moderată în momentul rulării. Într-o formă de cerc cu diametrul de 10 cm și înălțimea de 4,5 cm se așează 3 minicroisante.

Dospire finală

Dospirea finală se realizează timp de 120 de minute, la maximum 28 °C și cu o umiditate relativă de 72-76%.

Decor

Se pulverizează soluție de luciu obținută din: ou, gălbenuș și lapte amestecate în proporții egale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190 °C, se introduc croisantele, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Apoi se aplică al doilea abur moderat, se setează cuptorul la 170 °C și croisantele se coc pentru încă 17 minute.

Umplutură

Ca umplutură, se utilizează Frutapaste Raspberry&Farcitura Raspberry.

Produs decorat tematic de Halloween.





Dark Crave.

Ingrediente.

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissantmix
- 0,500 kg - 1,000 kg zahăr
- 0,500 kg - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5/3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Mod de lucru.

Frământare viteza 1

Se frământă toate ingredientele timp de 6 minute la viteza 1.

Frământare viteza 2

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. În situația în care nu se reușește să se ajungă la această temperatură, se recomandă ca aluatul să se introducă la shock freezer pentru 10-15 minute pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul orange. Bucata de aluat colorată cu portocaliu, se învelește într-o folie și se lasă la frigider. Pentru restul cantității de aluat se utilizează colorant negru.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare, la o temperatură de 13-15°C, sau intervalul de temperatură recomandat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lătimile să rămână libere (neacoperite de aluat).



Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&Modelare

După cele două împachetări, peste bucata de aluat se lipește aluatul colorat cu portocaliu, se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de ~3.5 mm. Se decupează câte 0,5-1 cm din marginile aluatului. Se decupează triunghiuri cu înălțimea de 30 cm și baza de 9 cm. Se rulează în forma de croissant aplicând o presiune moderată în momentul rulării.

Dospire finală

Dospirea finală se realizează timp de 120 de minute, la maximum 28 °C și cu o umiditate relativă de 72-76%.

Decor

Se pulverizează soluție de luciu obținută din: ou, gălbenuș și lapte amestecate în proporții egale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190 °C, se introduc croissantele, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Apoi se aplică al doilea abur moderat, se setează cuptorul la 170 °C și croissantele se coc pentru încă 17 minute.

Produs decorat tematic de Halloween și ca umplutură se utilizează Milano Cream Vanilla.



Sweet Trap.

Ingrediente.

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissantmix
- 0,500 kg - 1,000 kg zahăr
- 0,500 kg - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5/3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Mod de lucru.

Frământare viteza 1

Se frământă toate ingredientele timp de 6 minute la viteza 1.

Frământare viteza 2

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. În situația în care nu se reușește să se ajungă la această temperatură, se recomandă ca aluatul să se introducă la shock freezer pentru 10-15 minute pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul orange. Bucata de aluat colorată cu portocaliu, se învelește într-o folie și se lasă la frigider. Pentru restul cantității de aluat se utilizează colorant negru.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare, la o temperatura de 13-15°C, sau intervalul de temperatură recomandat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lățimile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&Modelare

După cele două împachetări, peste bucata de aluat se lipește aluatul colorat cu portocaliu, se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de ~3.5 mm. Se decupează câte 0,5-1 cm din marginile aluatului. Se decupează triunghiuri cu înălțimea de 30 cm și baza de 9 cm. Se rulează în forma de croissant aplicând o presiune moderată în momentul rulării.

Dospire finală

Dospirea finală se realizează timp de 120 de minute, la maximum 28 °C și cu o umiditate relativă de 72-76%.

Decor

Se pulverizează soluție de luciu obținută din: ou, gălbenuș și lapte amestecate în proporții egale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190 °C, se introduc croissantele, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Apoi se aplică al doilea abur moderat, se setează cuptorul la 170 °C și croissantele se coc pentru încă 17 minute.

Produs decorat tematic de Halloween.





Monster Roll.

Ingrediente.

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissantmix
- 0,500 kg - 1,000 kg zahăr
- 0,500 kg - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5/3 l apă/gheată
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Mod de lucru.

Frământare viteza 1

Se frământă toate ingredientele timp de 6 minute la viteza 1.

Frământare viteza 2

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. În situația în care nu se reușește să se ajungă la această temperatură, se recomandă ca aluatul să se introducă la shock freezer pentru 10-15 minute pentru a reduce temperatura.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare, la o temperatură de 13-15°C, sau intervalul de temperatură recomandat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucatii de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lățimile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.

Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală&Modelare

După cele două împachetări, se laminează foaia la o lățime de 40 cm și o înălțime de 4 mm. Se decupează fâșii cu latura de 5 cm și lungimea de 38 cm pentru cercuri cu diametrul de 10 cm și înălțimea de 4,5 cm. Se rulează cât mai uniform, conform imaginii și se așează în cercurile pentru New York Rolls pentru dospirea finală.

Dospire finală

Dospirea finală se realizează timp de 120 de minute, la maximum 28°C și cu o umiditate relativă de 72-76%.

Șoc termic

La -25°C, până când temperatura din centrul croissantului ajunge la cel puțin -16°C (aproximativ 45 de minute).

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 210°C, se introduc produsele în cuptor, se aplică un abur moderat, se setează cuptorul la temperatura de 200°C și se coc pentru încă 22 minute.

După răcire, pentru umplere:

- Frutapaste Raspberry
- Milano Cream Vanilla

Decor

Elemente cu tematică de Halloween.





Blood Thread

Ingrediente.

- 10,000 kg făină 550/480
- 1,000 kg Nordix Croissantmix
- 0,500 kg - 1,000 kg zahăr
- 0,500 kg - 0,600 kg drojdie
- 0,500 kg unt 82%
- 2,5/3 l apă/gheață
- 4,500 kg unt 82 (pentru laminat)

Mod de lucru.

Frământare viteza 1

Se frământă toate ingredientele timp de 6 minute la viteza 1.

Frământare viteza 2

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 5-6 minute. În cazul croissantului cu unt, temperatura ideală a aluatului trebuie să fie sub 14°C. În situația în care nu se reușește să se ajungă la această temperatură, se recomandă ca aluatul să se introducă la shock freezer pentru 10-15 minute pentru a reduce temperatura.

Din masa totală de aluat se ia 12-15% și se mixează împreună cu colorantul red. Bucata de aluat colorată cu roșu se învelește într-o folie și se lasă la frigider. Pentru restul cantității de aluat se utilizează colorant negru.

Înglobarea untului

Se recomandă ca untul să se aducă înainte de utilizare, la o temperatură de 13-15°C, sau intervalul de temperatură recomandat de producător. Untul se laminează până la o grosime de aproximativ 7-8 mm. Se așează untul în centrul bucății de aluat laminată în prealabil la 7-8 mm după care se pliază 2 laterale ale aluatului peste unt, urmărind ca lățimile să rămână libere (neacoperite de aluat).

Împachetarea 1

Se laminează aluatul cu untul înglobat până la o grosime de aproximativ 8-10 mm, după care se împachetează în 4. Aluatul împachetat se lasă 60 de minute la 5°C acoperit cu o folie, astfel încât să nu formeze crustă.



Împachetarea 2

Se laminează din nou până la 8-10 mm grosime, după care se împachetează în 4.

Întindere finală & Modelare

După cele două împachetări, pește bucata de aluat se lipește aluatul colorat cu portocaliu, se laminează la o lățime de 30 cm și o grosime de ~3.5 mm. Se decupează câte 0.5-1 cm din marginile aluatului. Se decupează triunghiuri cu înălțimea de 30 cm și baza de 9 cm. Se rulează în forma de croissant aplicând o presiune moderată în momentul rulării.

Dospire finală

Dospirea finală se realizează timp de 120 de minute, la maximum 28 °C și cu o umiditate relativă de 72-76%.

Decor

Se pulverizează soluție de luciu obținută din: ou, gălbenuș și lapte amestecate în proporții egale.

Coacere

Se preîncălzește cuptorul la 190 °C, se introduc croissantele, se aplică un abur moderat și se lasă timp de 1 minut fără ventilație. Apoi se aplică al doilea abur moderat, se setează cuptorul la 170 °C și croissantele se coc pentru încă 17 minute.



Zeelandia România SRL
Iasi, Valea Lupului, DN 28 nr 4
T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro
W www.zeelandia.ro
Ne găsești și pe:    

