



# Croissant Mix

KEEP EXPLORING - CROISSANT MIX

Estabilidade  
Performance  
Leve e saboroso

TECNOLOGIA



**BIT**

JANEIRO 2026

keepexploring.



*Prodite Zeelandia*

# Croissant Mix:

a experiência autêntica do croissant francês premium.

O novo **Croissant Mix** é o resultado de um processo de melhoria contínua, guiado pelas tendências globais de consumo em pastelaria francesa premium,

pela evolução tecnológica, pelo feedback dos nossos clientes e por um programa abrangente de testes internos que nos permitiu elevar ainda mais a qualidade do produto.

A incorporação da inovadora tecnologia enzimática **BIT (Best Improver Technology)** garante um produto final mais fresco e tolerante ao processo, promovendo também a crocância característica de um croissant tipo francês autêntico e de excelência.

## FORMULAÇÃO MELHORADA,

oferecendo melhor tolerância ao processo, maior estabilidade e resultados previsíveis;

## EXPERIÊNCIA SENSORIAL ELEVADA,

com miolo mais regular e alveolado, crosta mais fina e crocante e sabor mais equilibrado;

## MELHOR PERFORMANCE

em congelação/descongelação, essencial para modelos modernos de operação;

## VERSATILIDADE ALARGADA DE APLICAÇÕES,

desde o croissant francês, new york roll e outras especialidades de pastelaria francesa.



# Croissant Mix Receita

Produto para o fabrico de croissant tipo Francês e outras especialidades folhadas. Produto com **tecnologia BIT**, que garante maior tolerância, crocância e frescura.



## APARELHO I

<b>CROISSANT MIX</b>	1000 g
<b>ÁGUA</b>	450 g
<b>LEVEDURA FRESCA</b>	50 g
<b>OU LEVEDURA SECA</b>	17 g

## APARELHO II

<b>MARGARINA PERLA FOLHADOS</b>	375 g
<b>OU CROISSANT E PASTEL DE NATA</b>	375 g

## MÉTODO DE APLICAÇÃO

Amassar os ingredientes do Aparelho I durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura da massa: 24 °C

Na massa do Aparelho I, envolver a Margarina Perla Folhados ou Croissant e Pastel de Nata e dar 1 volta em livro e 1 volta simples.

Cortar e formar.

Colocar os croissants em tabuleiros untados com **Carlex Spray®** e levar à estufa.

Levedação: ± 45 a 60 minutos.

Pintar com ovo e levar a cozer.

Temperatura do forno: Teto 210 °C / Lar 200 °C

Tempo de cozedura: 20 minutos

## NOTA

Esta receita base de croissant mix rende aproximadamente 25 unidades de croissant (75 g cada unidade).

## EMBALAGEM 15kg

## VALIDADE 9 MESES



# 01 New York Rolls e Cubos

## RECEITA BASE CROISSANT MIX

### Aparelho I

**Croissant Mix:** 1000 g

Água: 450 g

Levedura: 50 g

### Aparelho II

**Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata:** 375 g

## RECHEIO (POR UNIDADE)

**Chocolatier Pistachio ou Chocolatier Nocciola:** 25 g

## COBERTURA (POR UNIDADE)

**Chocolatier Pistachio ou Chocolatier Nocciola:** 15 g

Pistachio triturado ou Bolacha triturada: 5 g

## MÉTODO DE APLICAÇÃO

Amassar os ingredientes do aparelho I durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura da massa: 24 °C

Fazer patão e colocar as 375 g de Marg. Perla Croissant e Pastel de Nata sobre a massa e dar 1 volta simples e 1 volta em livro.

## NEW YORK ROLLS

Esticar a massa até uma espessura de 4 mm.

Cortar tiras de 2.8cm por 32cm e enrolar.

Colocar nas formas.

Levedação: ± 70 minutos (T=34 °C, Humidade=80%).

Pincelar com ovo antes da cozedura.

Levar ao forno com um tabuleiro por cima.

Temperatura do forno: Teto 180 °C/Lar 180 °C

Tempo de cozedura: 15 minutos, retirar o tabuleiro e deixar no forno mais 15 minutos, retirar a forma e levar ao forno mais 5 minutos.

Depois de frio injetar o recheio e decorar.

## NOTA

Esta receita base rende aproximadamente 23 unidades de New York Rolls.

## CUBOS

Para cubos de 6,5 cm x 6,5 cm, esticar a massa até uma espessura de 3 a 5 mm.

Cortar tiras de 3,5 cm x 21 cm e enrolar.

Colocar nas formas.

Levedação: ± 80 minutos (T=34 °C, Humidade=80%).

Pincelar com ovo antes da cozedura.

Temperatura do forno: Teto 210 °C/Lar 210 °C

Tempo de cozedura: 20 minutos retirar da forma e levar ao forno mais 5 minutos.

Depois de frio injetar o recheio e decorar.

## NOTA

Esta receita base rende aproximadamente 46 unidades de Cubos.



### CHOCOLATIER NOCCIOLA

Creme com cacau e avelã para recheio e cobertura de produtos de pastelaria.



### CHOCOLATIER PISTACHIO

Creme com 15% de Pistachio, apto para recheio e cobertura de produtos de pastelaria e viennoiserie.



# 02 Jesuítas Salgados

## RECEITA BASE CROISSANT MIX

### Aparelho I

**Croissant Mix:** 1000 g

Água: 450 g

Levedura: 50 g

### Aparelho II

**Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata:** 375 g

## COBERTURA (POR UNIDADE)

Polpa de tomate: 25 g

Salpicão ou outro enchido: 30 g

Queijo ralado: 5 g

## MÉTODO DE APLICAÇÃO

Amassar os ingredientes do aparelho I durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura da massa: 24 °C

Fazer patão e colocar as 375 g de Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata sobre a massa e dar 1 volta simples e 1 volta em livro.

Esticar a massa até uma espessura de 4 mm.

Cortar triângulos com base 9 cm e lado 20 cm.

Levedação: ± 70 minutos (T=34 °C, Humidade=80%).

Pincelar com ovo antes da cozedura.

Temperatura do forno: Teto 210 °C/Lar 210 °C

Tempo de cozedura: 20 minutos

Decorar e levar ao forno mais 5 minutos para derreter o queijo.



**MARGARINA  
PERLA  
CROISSANT E  
PASTEL DE NATA**

Margarina em  
placas, 100%  
vegetal para  
Croissants e Pastéis  
de Nata.

# Conheça a gama de recheios e coberturas Prodite Zeelandia:

## **CREMES PASTELEIROS E SIMILARES**

Rap  
Creme Sublime  
Kremis  
Creme Russo

## **CREMES TIPO CHANTILLY**

Caselle  
Roselle Supreme  
Pritchitts Gold

## **RECHEIOS E COBERTURAS**

Ovocrema  
Creme de ovo  
Delidoce  
Recheio de Caramelo Salgado  
Fruitful Filling Maçã  
Fruitful Filling Ananás  
Fruitful Filling Framboesa  
Fruitful Filling Frutos Silvestres  
Fruitful Filling Manga  
Fruitful Filling Morango  
Fruitful Filling Laranja  
Fruitful Filling Cereja Vermelha  
Fruitful Filling Limão  
Fruitful Covering Maracujá  
Fruitful Covering Framboesa

## **CHOCOLATES, SUCEDÂNEOS E CREMES DE CHOCOLATE**

Arabesque Dark 70%  
Arabesque Dark 60%  
Arabesque Milk 34%  
Aranesque White 30%  
Cremito  
Cremito branco  
Negretta Trufla  
Chocolatier Delicover Dark  
Chocolatier Delicover White  
Chocolatier Forno  
Chocolatier Nociolla  
Chocolatier Nocciola White  
Chocolatier Praliné  
Chocolatier Pistachio