

SAPS QUÈ MENGES? croissant



El croissant és la peça de brioixeria més venuda actualment. Sembla que se'n van començar a fer per primera vegada l'any 1683 a Àustria. El croissant ha de ser de pasta de full i cruixent. I això per dos factors diferents: la matèria grassa i els plecs de greix. La pasta de full s'aconsegueix durant la cocció gràcies a l'evaporació de l'aigua, pel fet d'haver-hi capes de greix i de pasta. Posteriorment, durant la part final de la cocció aquestes capes de massa que han quedat entre les de greix «fregeixen» la massa, i per aquest motiu queda cruixent. Cal tenir en compte que, perquè es produeixi aquest fenomen, no s'ha de fermentar excessivament al forn.

RECOMANACIONS PER COMBINAR EL CROISSANT AMB ALTRES ALIMENTS:

Xocolata, llet, cafè, cafè amb llet, confitura, mantega, margarina i formatges.

CONTINGUT DE NUTRIENTS I VALOR CALÒRIC (PER 100 g.)

- **Aportació calorífica:** 456 kcal.
 - **Principis energètics:** glúcids, 79 g; lípids, 15,2 g; proteïnes, 5,6 g.
 - **Minerals:*** sodi, coure, potassi, fòsfor, magnesi, calci, ferro i zinc.
 - **Vitamines:** àcid nicotínic, tiamina (B1), vitamina E (α -tocoferol), pirodixina (B6), riboflavina (B2) i àcid fòlic.
- * Continguts de més quantitat a menys

COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

- Farina de blat
- Aigua
- Margarina vegetal
- Sucre
- Llet en pols
- Ous
- Llevat biològic
- Sal
- Millorants del pa