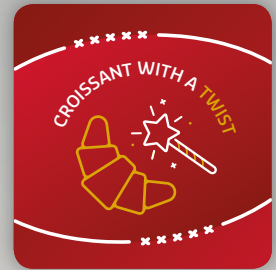


Crazy Croissant

Cherry & Cream



Crazy Croissant

Cherry & Cream



Rezept-Nr. 1635

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	1.000 g
Soft'r Tafta 5% CL	50 g
Sapore Carmen 50	50 g
Mimetic 20 NN RSPO SG (im Teig)	50 g
Salz	20 g
Zucker	80 g
Hefe	50 g
Wasser	440 g
Gesamtgewicht	1.740 g

Rezeptur Bayrisch Creme

Plange CremaVanilla RSPO MB	130 g
Chantypak	500 g
Wasser	350 g
Gesamtgewicht	980 g

Herstellungsparameter Bayrisch Creme

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	ca. 3 Minuten
Werkzeug:	Besen
Temperatur:	12 - 15 °C

Herstellung Bayrisch Creme

- Alle Zutaten zusammen zu einer lockeren Creme aufschlagen.

Herstellungsparameter

Knetzeit langsam:	4 Minuten
Knetzeit schnell:	4 Minuten
Teigtemperatur:	22 °C
Teigeinwaage:	80 g
Gärtemperatur:	28 °C
Luftfeuchtigkeit:	80 %
Gärzeit:	60 Minuten
Ofentemperatur:	210 °C
Backzeit:	18 Minuten

Herstellung Grundrezeptur

- Aus den Zutaten einen kühlen Teig herstellen, 2 Minuten vor Knetende 430 g Teig abnehmen und mit 4 g roter Lebensmittelfarbe einfärben.
- 1.300 g Teig (nicht eingefärbter Teig) und 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** mit zwei doppelten Touren eintourieren und kühl stellen.
- Den roten Teig vorrollen und auf den hellen Teig bündig auflegen.
- Den Teig auf ca. 2,7 mm ausrollen, so dass die rote Seite unten liegt.
- In Dreiecke à 9 x 25 cm einteilen.
- Anschließend die Teiglinge als Croissants aufrollen, so dass die rote Oberfläche außen ist.
- Die Croissants auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare mit wenig Schwaden abbacken.
- Nach dem Backen mit **Harmony Ready Neutral** abstreichen.
- Anschließend die Croissants aufschneiden, dünn mit einer Kirschfüllung bestreichen und mit Bayrisch Creme füllen.
- Danach den Deckel auflegen.
- Zum Schluß, wenn gewünscht, zwei Tupfen Bayrisch Creme auf den Deckel als Dekoration aufdressieren.

Weitere Crazy Croissant Rezeptideen und Videos können Sie über diesen QR Code anschauen:



www.puratos.de

Puratos GmbH – Reisholzer Werftstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40
E-Mail: info.germany@puratos.com


Puratos
Ihr Partner für Innovation