

Crazy Croissant *Kokos-Schokolade*



Crazy Croissant

Kokos-Schokolade



Rezept-Nr. 1633

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 Kokosmasse

Plange Eiweissil CL	25 g
Zucker	430 g
Fruchtsaftbinder	15 g
Glukosesirup	10 g
Kokosraspel	250 g
Wasser	188 g
Gesamtgewicht	918 g

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



Herstellungsparameter

Knetzeit langsam:	4 Minuten
Knetzeit schnell:	4 Minuten
Teigtemperatur:	22 °C
Teigeinwaage:	30 g
Gärtemperatur:	28 °C
Luftfeuchtigkeit:	80 %
Gärzeit:	45 Minuten
Ofentemperatur:	210 °C
Backzeit:	15 Minuten

Herstellung Grundrezeptur

- Aus den Zutaten einen kühlen Teig herstellen, 2 Minuten vor Knetende 440 g Teig abnehmen und diesen mit 40 g Kakao und 20 ml Wasser einfärben.
- 1.300 g Teig und 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** mit zwei doppelten Touren einziehen und kühl stellen.
- Den dunklen Teig vorrollen und auf dem hellen Teig bündig platzieren.
- Den Teig auf ca. 2,2 mm ausrollen und mit der dunklen Seite nach oben auf den Tisch legen.
- In Dreiecke zu 7 x 17 cm einteilen.
- Den Kokosstrang in 5 cm Stücke teilen und je ein Stück pro Croissant auflegen und aufrollen.
- Die Croissants auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.
- Nach dem Backen mit **Harmony Ready Neutral** abglänzen, mit **Belcolade C501 / J Drops (Noir Selection)** abfilieren und leicht mit Kokosraspeln bestreuen.

Herstellung Kokosmasse

- Kokos, **Plange Eiweissil CL** und Saftbinder trocken mischen.
- Zucker, Glukosesirup und Wasser auf 60 °C erhitzen.
- Dann die Trockenmasse für 2 Minuten einrühren.
- Mit einem Spritzbeutel mit 12er Lochtülle Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
- Für 1 Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen, dann in 5 cm lange Stücke teilen.

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