

Crazy Croissant *Lemon Meringue*



Crazy Croissant

Lemon Meringue



Rezept-Nr. 1634

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 |
| Limonenzesten | 5 g |
| Hefe | 50 g |
| Wasser | 440 g |
| Gesamtgewicht | 1.745 g |

Rezeptur Meringue Masse

| | |
|----------------------------|-------|
| Zucker | 300 g |
| Plange Eiweissil CL | 30 g |
| Wasser | 210 g |
| Gesamtgewicht | 540 g |

Herstellungsparameter

| | |
|-------------------|------------|
| Knetzeit langsam: | 4 Minuten |
| Knetzeit schnell: | 4 Minuten |
| Teigtemperatur: | 22 °C |
| Teigeinwaage: | 80 g |
| Gärtemperatur: | 28 °C |
| Luftfeuchtigkeit: | 80 % |
| Gärzeit: | 50 Minuten |
| Ofentemperatur: | 210 °C |
| Backzeit: | 18 Minuten |

Herstellung Grundrezeptur

- Aus den Zutaten einen kühlen Teig herstellen.
- Auf den Teig 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** tourieren (eine einfache und eine doppelte Tour).
- Den Teig nach dem Tourieren kalt stellen.
- Den Teig auf ca. 2,7 ausrollen und in 9 x 25 cm Dreiecke teilen.
- Zu Croissant aufrollen und garen.
- Bei 3/4 Gare mit **Sunset Glaze EC** besprühen und backen.
- Nach dem Auskühlen mit **Deli Citron** füllen.

Herstellung Meringue Masse

- **Plange Eiweissil CL** mit 120 ml Wasser cremig aufschlagen.
- Zucker und 90 ml Wasser auf 115 °C erhitzen.
- Das heiße Zuckerwasser langsam unter das cremige Eiweiß geben.
- Dann die Masse bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.
- Die Masse mit einer 5er Sterntülle auf die ausgekühlten Croissants dressieren, abflämmen und mit einer Limettenscheibe garnieren.

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