

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