

Crazy Croissant à la Brownie



Crazy Croissant à la Brownie



Rezept-Nr. 1636

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
Kakaopulver	60 g
Wasser	460 g
Gesamtgewicht	1.820 g

Rezeptur Browniemasse

Tegral Seidensand Schoko	650 g
Vollei flüssig	200 g
Speiseöl	290 g
Belcolade C501 / J Drops (Noir Selection)	130 g
Wasser	200 g
Gesamtgewicht	1.470 g

Herstellungsparameter Browniemasse

Rührzeit langsam:	ca. 3 Minuten
Ofentemperatur (Etagenofen):	210 °C
Backzeit:	ca. 18 Minuten

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:	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.
- 1.800 g Teig und 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** mit zwei doppelten Touren eintourieren und kühl stellen.
- Den fertig tourierten Teig auf ca. 2,7 mm ausrollen.
- In Dreiecke à 25 x 9 cm einteilen.
- Jeweils ein Brownie Stick (Größe: 1,5 x 9 cm) und ein Schokostäbchen auflegen.
- Wie gewohnt zu Croissants vorsichtig aufrollen.
- Die Croissants auf Gare stellen.
- Vor dem Backen mit **Sunset Glaze EC** absprühen.
- Nach dem Backen die Croissants mit Kuvertüre abfilieren, mit kleinen Browniewürfeln belegen und leicht mit **Plange Süßer Schnee Exzellent RSPO SG** absieben.

Herstellung Browniemasse

- Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren.
- 1 Schnittenblech (60 x 20 cm) fetten und mit **Plange Trenn-Grieß CL** bestreuen.
- Die Browniemasse auf das Schnittenblech geben, glattstreichen und backen.
- Den Browniekuchen nach dem Abkühlen in ca. 1,5 x 9 cm breite Streifen und kleine Würfel schneiden.

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