

Crazy Croissant à la Tiramisu



Crazy Croissant à la Tiramisu



Rezept-Nr. 1637

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 Kaffeesirup

Zucker fein	100 g
Espresso	100 g
Gesamtgewicht	200 g

Rezeptur Mascarpone Creme

Mascarpone	300 g
Chantypak	650 g
Amaretto	50 g
Gesamtgewicht	1.000 g

Herstellungparameter Mascarpone Creme

Rührzeit mittlere Geschwindigkeit:	ca. 3 Minuten
Rührwerkzeug	Besen
Aufschlagzeit	3 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.
- 475 g Teig vor dem Knetende abnehmen. Diese Teigmenge (475 g) mit 2 g weißer Lebensmittelfarbe einfärben.
- Nach der Abnahme von 475 g Teig den restlichen Teig (ca. 1.300 g Teig) mit einer angerührten Kakaomasse dunkel einfärben.
- Die Kakaomasse besteht aus 40 g Kakaopulver und 20 g Wasser (Mengenverhältnis: 2 zu 1).
- Den dunkel eingefärbten Teig (ca. 1.360 g Teig) und 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** mit zwei doppelten Touren eintourieren.
- Den Teig nach dem Tourieren kalt stellen.
- Den hellen Teig auf den dunklen Teig bündig auflegen, auf ca. 2,7 mm ausrollen und in Dreiecke einteilen (25 x 9 cm).
- Die Teiglinge zu Croissants so aufarbeiten, dass die helle Oberfläche nach außen zeigt.
- Vor dem Backen mit **Sunset Glaze EC** absprühen.
- Nach dem Backen die Croissants mit Kaffeesirup abglänzen.
- Anschließend die Croissants aufschneiden und auf den Boden Mascarpone-Creme aufdressieren.
- Zum Schluss den Deckel auflegen und leicht mit Kakao absieben.

Herstellung Kaffeesirup

- Zucker und Espresso ca. 15 Minuten aufkochen. Anschließend den Kaffeesirup von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Herstellung Mascarpone Creme

- Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

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