

Crazy Croissant *Erdbeere*



Crazy Croissant

Erdbeere



Rezept-Nr. 1638

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 Erdbeercreme

Chantypak	500 g
Erdbeerpüree	500 g
Gesamtgewicht	1.000 g

Herstellungsparameter Erdbeercreme

Rührzeit mittlere Geschwindigkeit:	2-3 Minuten
------------------------------------	-------------

Herstellung Erdbeercreme

- Alle Zutaten für 2-3 Minuten aufschlagen.

Herstellungsparameter

Knetzeit langsam:	4 Minuten
Knetzeit schnell:	4 Minuten
Teigtemperatur:	22 °C
Teigeinwaage:	40 g
Gärtemperatur:	28 °C
Luftfeuchtigkeit:	80 %
Gärzeit:	50 Minuten
Ofentemperatur:	210 °C
Backzeit:	17 Minuten

Herstellung Grundrezeptur

- Aus den Zutaten einen kühlen Teig herstellen.
- 2 Minuten vor Knetende 430 g Teig abnehmen und mit 4 g roter Lebensmittelfarbe einfärben.
- Den hellen Teig und 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** mit 2 doppelten Touren einziehen und kühl stellen.
- Den roten Teig vorrollen und bündig auf dem hellen Teig platzieren.
- Auf 2,7 mm ausrollen und mit der roten Seite nach unten auf den Tisch legen.
- Dreiecke zu 9 x 25 cm schneiden und aufrollen.
- Die Croissants mittig durchschneiden und mit der Schnittkante nach unten auf Backbleche legen und garen.
- Bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden schieben.
- Nach dem Backen mit **Harmony Ready Neutral** abstreichen.
- Nach dem Auskühlen mit ca. 10 g Erdbeercreme füllen und zum Schluss einen Blattkelch aus grünem Fondat aufsetzen.

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