

# Crazy Croissant *gesalzenes Karamell*



# Crazy Croissant

## gesalzenes Karamell



Rezept-Nr. 1639

### Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	1.000 g
<b>Soft'r Tafta 5% CL</b>	50 g
<b>Sapore Carmen 50</b>	50 g
<b>Mimetic 20 NN RSPO SG (im Teig)</b>	50 g
<b>Deli Caramel RSPO SG</b>	100 g
Salz	20 g
Zucker	80 g
Hefe	50 g
Wasser	440 g
Gesamtgewicht	1.840 g

### Herstellungsparameter

Knetzeit langsam:	4 Minuten
Knetzeit schnell:	4 Minuten
Teigtemperatur:	22 °C
Teigeinwaage:	50 g
Gärtemperatur:	28 °C
Luftfeuchtigkeit:	80 %
Gärzeit:	50 Minuten
Ofentemperatur:	210 °C
Backzeit:	15 Minuten

### Herstellung Grundrezeptur

- Aus den Zutaten einen kühlen Teig herstellen.
- 2 Minuten vor Knetende 450 g Teig abnehmen und mit 40 g Kakaopulver und 20 g Wasser mischen.
- Den helleren Teig mit 500 g **Mimetic 20 NN RSPO SG** mit zwei doppelten Touren einziehen und kühl stellen.
- Den dunklen Teig vorrollen und bündig auf dem helleren Teig platzieren.
- Auf 2,2 mm ausrollen und mit der dunklen Seite nach unten auf den Tisch legen.
- Dreiecke zu 7 x 17 cm schneiden, zu Croissants aufrollen und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen.
- Nach dem Backen mit **Deli Caramel RSPO SG** füllen.
- Mit **Harmony Ready Neutral** abstreichen und mit Erdnüssen und grobem Salz bestreuen.
- Nach dem Auskühlen die Enden mit **Belcolade O3x5 / G Drops (Lait Selection)** abspinnen.

Weitere Crazy Croissant Rezeptideen und Videos können Sie über diesen QR Code anschauen:



[www.puratos.de](http://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](mailto:info.germany@puratos.com)

  
**Puratos**  
Ihr Partner für Innovation