

KOMPLET Croissant

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON CROISSANTS UND ANDEREN PLUNDERGEBÄCKEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Croissant



Grundrezeptur Butter-Croissants

KOMPLET Croissant	1.000 g
Hefe	50 g
Wasser	ca. 400 - 500 g
Gesamtgewicht	ca. 1.450 - 1.550 g

Zum Eintourieren:

Auf 1 kg Teig 0,350 kg Tourierbutter mit zwei doppelten oder drei einfachen Touren eintourieren.

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale):	ca. 4 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	max. 18 °C
Teigruhe:	mindestens 10 Minuten
Teigstärke:	2,5 - 3 mm
Stückgewicht:	ca. 50 g

Die Croissants nach $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf abbacken.

Backtemperatur:	ca. 210 - 230 °C
Backzeit:	ca. 14 - 16 Minuten

Schokoladen-Croissants

Verarbeitung:

Den fertigen Croissant-Teig ausrollen.

Teigstärke: 2,5 mm

Rechtecke schneiden und ein **KOMPLET Schokostäbchen** auflegen und wie eine Roulade aufrollen.

Teiggröße: ca. 10 x 7 cm

Mit dem Schluss nach unten auf Bleche setzen und leicht andrücken.

Pikante Croissants

KOMPLET Croissant eignet sich hervorragend zur Herstellung von pikanten Croissants. Vor dem Aufrollen werden die Croissants mit Schinkenstücken, geriebenem Käse und dergleichen gefüllt.

MEISTERTIPP:

TEIGLINGE AUS **KOMPLET Croissant** EIGNEN SICH GUT ZUM FROSTEN.

Aus Gutem das Beste backen!