

Buttercroissant mit Pistaziencreme

KOMPLET Kiddy Pistazie Softy



Rezeptur für 30 Stück

ICE BACK Magic Buttercroissant 80 g	2.400 g
Füllung	
KOMPLET Kiddy Pistazie Softy	1.050 g
Engelshaar/Kadayif, geröstet	350 g
<hr/>	
Gesamtfüllung	1.400 g
Dekor:	
KOMPLET Kiddy Choco	300 g
Engelshaar/Kadayif, geröstet	60 g
Pistazienkerne, gehackt	30 g
<hr/>	
Gesamtdekor	390 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.190 g

Verarbeitung:

Die **ICE BACK Magic Buttercroissant** direkt aus der Tiefkühlung ohne Auftauen im Umluftofen backen.

Backtemperatur: ca. 160 °C
Backzeit: ca. 32 Minuten

Die abgekühlten Croissants mittig aufschneiden und mit einer Creme aus **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** und geröstetem, gehacktem Engelshaar füllen.

Einwaage Cremefüllung: ca. 45 g pro Croissant

Die Croissant nach betrieblichen Vorgaben mit **KOMPLET Kiddy Choco** dekorieren und mit Engelshaar und gehackten Pistazien bestreuen.

Einwaage
KOMPLET Kiddy Choco: ca. 15 g pro Croissant
Engelshaar, geröstet: ca. 2 g pro Croissant
Pistazien, gehackt: ca. 1 g pro Croissant



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!