Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Veganes Croissant

Genuss ist voll im Trend

VEGAN, LECKER, TRENDY – ZUM FRÜHSTÜCK ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 04390

Croissants Vegan

STÜCKZAHL: 126

Backzeit
ca. 17 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Croissant Vario Vegan	**2.000 g**	Aus allen Zutaten einem kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.
Weizenmehl Type 550	2.000 g	
Hefe	200 g	**Knetzeit:**
Wasser	2.000 g	Im Spiralkneter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten.
		Teigtemperatur: ca. 20 °C
		Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.
Meister Maitre Croissant-fin	**2.000 g**	**Meister Maitre Croissant-fin** in den Teig einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den Croissantteig ca. 42 cm breit, ca. 2,8 mm stark ausrollen und in Dreiecke von 21 × 14 cm (Höhe x Breite) schneiden. Aufrollen, gerade oder gebogen auf Bleche setzen und auf Gare stellen.
		Bei gewünschter Gare mit Dampf abbacken.
Gesamt	8.200 g	3 – 5 Min. vor dem Ausbacken den Zug ziehen.
Backtemperatur		210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Zart, köstlich & vegan!

Croissants – pur oder mit Schokocreme gefüllt* – sind allseits beliebt, nicht nur zum Frühstück. Mit der Backmischung für vegane Croissantteige stellen Sie köstliche Croissants her und erweitern Ihr Angebot für eine neue Zielgruppe.

*Rezept 04391 Croissant Vegan mit Schokocreme-Füllung kann bei der Hotline angefordert werden.

Das Bäcker Werbeportal

Preisschild DIN A6

Thekenaufkleber 18,5 cm

Gebäckeinstecker 4 cm

Plakat DIN A1 | A3

The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com

37102-10-0822

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS