



Croissant Vegan

Meister Croissant Vario Vegan, Meister Maitre Croissant-fin
Croissant

Rezept-Nr.: 04390

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 126

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Croissant Vario	2,000	Aus allen Zutaten einem kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen. <u>Knetzeit:</u> Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten. Teigtemperatur: ca. 20 °C Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.
Weizenmehl Type 550	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser	2,000	
Meister Maitre Croissant-fin	2,000	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 x 14 cm (Höhe x Breite) schneiden. Aufrollen, gerade oder gebogen auf Bleche setzen und auf Gare stellen. Bei gewünschter Gare mit Dampf abbacken, 3 - 5 Minuten vor dem Ausbacken den Zug ziehen.

Gesamtgewicht: 8,200 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 17 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

29.06.2023