



Mega Croissant "Fruity-Flat"

mit Meister Maitre Croissant Mix

Plunderteig-Gebäck mit fruchtigem Dekor (7,5%)

Rezept-Nr.: 08096

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 58

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Croissantteig "extra" mit Meister Maitre Croissant Mix (s. Grundrezept)	4,100	Den Croissantteig ca. 48 cm breit (ca. 3,3 mm stark) ausrollen, zu Dreiecken von 12 x 21 cm schneiden und aufrollen. Die Croissants auf mit Boeson Backtrennpapier belegte bleche setzen und auf Gare stellen.
Brauner Zucker	0,120	Bei 2/3 Gare die Teiglinge mit Wasser anfeuchten und in braunem Zucker wälzen. Nun ein Backpapier auflegen, die Croissant mit einem Blech gut flach drücken und mit fallender Hitze abbacken.
Dekor: Marguerite Croquant Fruits Rouges Meister eisella Krem	0,150 0,150	Dekor: Marguerite Croquant Fruits Rouges mit Meister eisella Krem temperieren, die Flat-Croissants teilweise eintauchen und wie gewünscht dekorieren

Gesamtgewicht: 4,520 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

12.05.2025