



Mega Croi-Schneck "Toffee"

mit Meister Maitre Croissant Mixm Meister Maitre Croissant Fin
Croissant mit Toffee-Füllung (14%)

Rezept-Nr.: 08101

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 40

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Croissantteig "extra" mit Meister Maitre Croissant Mix (s. Grundrezept)	4,100	Den Croissantteig "extra" ca. 45 cm breit, ca. 3,5 mm stark ausrollen.
Toffee-Füllung für Schnecken (s. Grundrezept)	0,820	Die Toffee-Füllung dünn aufstreichen, zu einem Schneckenstrang aufrollen und in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Schnecken auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen. Bei 2/3 Gare mit etwas Dampf und fallender Hitze abbacken. Ca. 4 Minuten vor dem Ausbacken zur Stabilisierung der Kruste den Zug ziehen.
Meister Gel Neutral	0,200	Nach dem Backen sofort mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Dekor:		<u>Dekor:</u>
Meister Schokata	0,400	Meister Schokata etwas temperieren und je Schnecke ca. 10
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	0,200	g auftragen und mit Meister Feine Schokoladen-Tropfen bestreuen.

Gesamtgewicht: 5,720 kg

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

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

12.05.2025