

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEGA CROISSANTS

Trends setzen und Impulskäufe steigern



handmade

MEGA CROISSANTS

CROISSANTS NEU GEDACHT: MEHR WOW IN DER ANSLAGE!

Das klassische französische **Croissant** gehört längst zu den beliebtesten **Backwaren** – machen Sie es jetzt zu einem **echten Trendprodukt**, das auffällt! Mit attraktiver Optik und kreativer Form begeistert die neue Croissant-Variante vor allem junge, trendbewusste Kunden. Die angesagten **Rolls** – veredelt mit feinen Füllungen und unwiderstehlichen Toppings, werden zu köstlichen Eyecatcher.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem Croissant-Erlebnis, das begeistert – auffällig, vielfältig und einfach unwiderstehlich.



Gebäckring „Edelstahl“

Ø 10 cm

Art-Nr.: 10272986 / VE: 10 Stück

Passend
für Ihre
Mega-Rolls!

Heben Sie Ihre Croissants auf ein neues Level!



**Aufmerksamkeitsstarke
Optik für mehr Umsatz**



**Schnell & einfach in der
Umsetzung**



**Mehr Vielfalt: ein Teig,
viele Möglichkeiten**



SERVICE-CLUB:

Alu-Bleche mit Vorstellschiene
ca. L 58 cm / B 10 cm / H 5 cm
Art.-Nr. 10082717, VE: 2 St.

Bequem und einfach bestellen.
Tel.: 0463/414030
info.austria@csmingredients.com

MEGA CROISSANT ERDBEER

STÜCKZAHL: 80

Backzeit:
ca. 20 Min.



ZUTATEN

Weizenmehl T 700
Unser Ulmer Eismalz Tradition
Meister Goldback
Hefe
Zucker
Salz
Vollei
Wasser ca.

GEWICHT

3.500 g
105 g
210 g
210 g
210 g
70 g
350 g
1.575 g

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen kühlen, kurz gemischten Grundteig herstellen.
1.300 g Grundteig wegnehmen.

Knetzeit: 4 + 3 Minuten
Teigtemperatur: ca. 20 °C

Die Lebensmittelfarbe unter 1.300 g Grundteig kneten.

Vor dem Tourieren die Teige ca. 5 Min. entspannen lassen.

Meister Dänischroll-Platte
Lebensmittelfarbe „Rot“

2.000 g
20 g

Meister Dänischroll-Platte in den restlichen Teig einschlagen und betriebsüblich tourieren. Anschließend beide Teige gleich groß ausrollen, den gefärbten Teig auf den tourierten Teig auflegen und zusammen ca. 2,8 mm stark ausrollen. Nun den Teig mit der gefärbten Seite nach unten auf den Tisch legen und in Dreiecke von 21 x 14 cm schneiden. Aufrollen, auf Bleche setzen und auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare abbacken.

3 – 5 Min. vor dem Ausbacken den Zug ziehen.

Meister Gel Neutral

200 g

Sofort nach dem Ausbacken mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Meister Erdbeer-Füllung

2.000 g

Nach dem Auskühlen mit ca. 25 g **Meister Erdbeer-Füllung** füllen.

Gesamtgewicht

10.450 g

Backtemperatur

230 °C fallend auf 200 °C



**FRUCHTIG
GEFÜLLT**

MEGA ROLLS

MEGA ROLL "LEMON-MERINGUE"

40 g Zitronen-Heißcreme
(s. Grundrezept)

Mit ca. 10 g Baisermasse
dekorieren und abflämmen.

MEGA ROLL "HAZEL"

40 g Creme-Füllung mit Haselnuss
(s. Grundrezept)

Meister eisella Kream und
Meister Nugafüll (1:1) etwas aufschlagen
und zusammen mit gestoßenen,
gerösteten Haselnüssen dekorieren.

MEGA ROLL "EIERLIKÖR"

40 g Eierlikör-Cremefüllung
(s. Grundrezept)

Mit **Meister eisella Kream** und Schokoladenspänen dekorieren.

FACHLICHER TIPP:

Zum Einfärben der **Meister eisella Kream** fettlösliche
Lebensmittelfarbe verwenden.



MEGA ROLLS

STÜCKZAHL: 82

Backzeit:
ca. 20 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl T 700	4.500 g	Aus allen Zutaten einen kühlen und kurz gemischten Grundteig herstellen.
Backtivat Hefeteig Spezial	900 g	
Vollei	100 g	Knetzeit: 4 + 3 Minuten Teigtemperatur: ca. 20 °C
Hefe	400 g	
Wasser ca.	2.200 g	
Meister Dänischroll-Platte	2.000 g	Vor dem Tourieren den Teig ca. 5 Min. entspannen lassen. Meister Dänischroll-Platte in den Teig einschlagen und betriebsüblich tourieren. Den Teig ca. 30 Min. kühl stellen und entspannen lassen.
Gesamtgewicht	10.100 g	Den Croissantteig ca. 60 cm breit, ca. 7,5 mm stark ausrollen und der Länge nach in 2 Hälften schneiden. Den Teig aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, mit der Schnittfläche auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und mit gefetteten Ringen (ca. 10 cm Ø und ca. 4 cm Höhe) umstellen.

Bei 1/2 Gare ein **Boeson Backtrennpapier** und ein Backblech auf die Ringe legen und abbacken.

Nach dem Backen noch warm die Ringe entfernen und auskühlen lassen.

Backtemperatur 210 °C
fallend auf 200 °C



MEGA ROLL "HIMBEER-JOGHURT"

40 g Joghurtcreme
(s. Grundrezept)

Mit **Meister eisella Creme**
und **Himbeeren** dekorieren.

KÖSTLICHE FÜLLUNGEN

Zitronen-Heißcreme

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht
Creme Universal Backfest mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. verrühren.	Creme Universal Backfest Wasser, mind. 65 °C	350 g 1.000 g
Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.	Meister Goldcreme	225 g
Die Meister Zitronenfüllung unter die Creme rühren, direkt weiterverarbeiten oder kühl stellen. Die durchgekühlte Creme vor dem Weiterverarbeiten glatt rühren.	Meister Zitronenfüllung	750 g
	Gesamtgewicht	2.325 g

Joghurtcreme

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht
Wasser mit Joghurt vermischen und mit Creme Universal Backfest und Zucker verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.	Creme Universal Backfest Wasser Joghurt Zucker Zitronenaroma	350 g 500 g 1.500 g 50 g
Einige Minuten quellen lassen und bei hoher Geschwindigkeit kurz glattrühren.		
	Gesamtgewicht	2.400 g

Creme-Füllung mit Haselnuss

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht
Meister eisella Krem mit Meister Nugafüll temperieren und kurz verrühren. Das Speiseöl zugeben.	Meister eisella Krem Meister Nugafüll Rapsöl	450 g 375 g 150 g
Fachlicher Tipp: Um die Konsistenz der Füllung einzustellen, etwas mehr oder weniger Speiseöl verwenden.		
	Gesamtgewicht	975 g

Eierlikör-Cremefüllung

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht
Die Zutaten kurz miteinander verrühren, 2 Minuten quellen lassen und in der Maschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 3-4 Min. aufschlagen.	Meister Leicht & Locker NEU Eierlikör Wasser, kalt (max. 18 °C)	400 g 340 g 660 g
	Gesamtgewicht	1.400 g