



### Croissant Vegan

Meister Croissant Vario Vegan, Meister Maitre Croissant-fin  
Croissant

**Rezept-Nr.: 04390**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 126

| Zutaten                             | Gewicht kg | Herstellungshinweis   |
|-------------------------------------|------------|---|
| <b>Meister Croissant Vario</b>      | 2,000      | Aus allen Zutaten einem kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.  |
| Weizenmehl Type 550                 | 2,000      |   |
| Hefe                                | 0,200      | <b><u>Knetzeit:</u></b>   |
| Wasser                              | 2,000      | Im Spiralkneter: ca. 3 Min. mischen,<br>ca. 4 Min. kneten.  |
|                                     |            | <b>Teigtemperatur: ca. 20 °C</b>  |
|                                     |            | Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.   |
| <b>Meister Maitre Croissant-fin</b> | 2,000      | <b>Meister Maitre-Croissant-fin</b> 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. |
|                                     |            | <b>Bei gewünschter Gare mit Dampf abbacken,</b><br>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): Hans-Peter Klöckner.

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

07.09.2022