



### Croissant Vegan mit Schokocreme-Füllung

Meister Croissant-Vario Vegan

Croissant mit Schokoladencreme (26%) (Vegan)

**Rezept-Nr.: 04391**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 80

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Croissant Vario</b>	1,300	Aus allen Zutaten einem kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.
Weizenmehl Type 550	1,300	
Hefe	0,130	<b>Knetzeit:</b>
Wasser	1,300	Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen ca. 4 Min. kneten
		<b>Teigtemperatur: ca. 20 °C</b>
Kakaomasse:		
Kakaopulver	0,050	Das Kakaopulver mit dem Wasser glatt rühren und unter 870 g
Wasser	0,090	Grundteig kneten.
		Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.
<b>Meister Maitre Croissant-fin</b>	1,000	<b>Meister Maitre-Croissant-fin</b> in 3.160 g Grundteig einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Touren geben. Anschließend beide Teige gleich groß ausrollen, den Kakaoteig auf den tourierten Teig auflegen und zusammen ca. 2,8 mm stark ausrollen. Nun den Teig mit der dunklen Seite nach unten auf den Tisch legen 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> 3 - 5 Minuten vor dem Ausbacken den Zug ziehen.
<b>Meister Schokata</b>	1,600	Nach dem Backen mit ca. 20 g <b>Meister Schokata</b> füllen.

**Gesamtgewicht: 6,770 kg**

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

**Backzeit ca.: 17 Min.**