



Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unseren Rezepten,
exklusiv entwickelt von der Koditorenweltmeisterin
Andrea-Schirmaier-Huber.

Flat-Croissants

Gesamtstückzahl: 100

	Mango	Pistazie	Erdbeere
Teig	5,430 kg Croissants (CrossQuick) [siehe Grundrezept]		
Tränke	3,000 kg Läuterzucker-Tränke [siehe Grundrezept]		
Glasur	1,000 kg Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt	1,000 kg Schokobella Pistazie RSPO SG, erwärmt	1,000 kg Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt
Herstellung	► Croissants nach dem Backen auskühlen lassen. ► Flach drücken. ► In Läuterzucker tauchen. ► Erneut auf Backbleche absetzen, mit einem Blech beschweren und weitere 20 Minuten backen. ► Auskühlen lassen. ► Mit Schokobella überziehen. ► Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.		

Grundrezept Croissants

..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,350 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,240 kg	CrossQuick
..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,160 kg	Hefe
..... 0,090 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,050 kg	Salz
► Werden die Croissants direkt gebacken, CrossQuick um die Hälfte reduzieren.	

Zieh fett

..... 2,000 kg	Schnellziehplatte oder Ziehbutter
----------------	-----------------------------------

Grundrezept Läuterzucker-Tränke

..... 1,000 kg	Wasser
..... 1,000 kg	Zucker
► Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.	

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Zieh fett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- Aufrollen.
- Auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
- Teigtemperatur: 20–22 °C
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Schwadengabe: etwas

Waffel-Croissants

Gesamtstückzahl: 100



Teig

..... 5,430 kg Croissants (**CrossQuick**)
[siehe Grundrezept]

Dekorpuder

..... 0,300 kg
..... 1,000 kg Früchte, Beeren, frisch



Weitere Informationen
zu Günthart-Dekoren im
Martin Braun Onlineshop



Herstellung

- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei 3/4 Gare die Teiglinge im Waffeleisen abbacken.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- ▶ Backzeit: 2 Minuten



09/2026



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

Informationen

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 771