



Fusion Croissants

Zart gebacken, himmlisch gekrönt

Der beliebte Klassiker neu interpretiert

Das Croissant ist **eines der beliebtesten Gebäcke** schlechthin – sei es pur, süß oder herzhaft gefüllt – der zarte Franzose begeistert Jung und Alt **mit luftigem Croissantteig und buttriger Note.**

Es bietet die **ideale Basis für neue Trends** wie zum Beispiel die **New York Rolls**, die internationales Aufsehen erregen.

Jetzt sind Sie an der Reihe: verwandeln Sie Ihre Croissants im Handumdrehen in **einzigartige Highlights.** Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!



Daran kommt garantiert kein Kunde vorbei –

Heben Sie Ihre Croissants auf ein neues Level!



1. DER BASISTEIG

Stellen Sie Croissants Ihrer Wahl her. Zum Beispiel klassisch mit echter Butter, vegan oder als Variante mit Dinkel.



2. DIE FÜLLUNG

Füllen Sie die fertigen Croissants mit leckeren süßen oder herzhaften Zutaten. Erlaubt ist, was schmeckt!



3. DER ÜBERZUG

Heben Sie Ihre Kreationen in der Theke mit bunten und leckeren Glasuren hervor.



4. DAS TOPPING / STREUDEKOR

Das passende Streudekor rundet Ihre Croissants wirkungsvoll ab. Wählen Sie aus unserer bunten Vielfalt.

Mit diesen Extras toppen Sie Ihren Umsatz!

• VERLOCKENDE GESCHMACKSERLEBNISSE

Unsere speziellen Backmittel, köstlichen Füllungen und aromatischen Glasuren verwandeln gewöhnliche Croissants in **wahre Geschmacksexplosionen.** Mit unseren exklusiven Streudekoren verleihen Sie den Croissants eine **fesselnde Optik** und begeistern Ihre Kunden mit **vollmundigen Genüssen** für alle Sinne!

• HEBEN SIE SICH AB

Differenzieren Sie sich von der Konkurrenz und locken Sie Kunden mit **einzigartigen, ansprechenden Backwaren** in Ihr Geschäft. Unsere exklusiven Zutaten verleihen Ihren Croissants eine unwiderstehliche Aura und machen sie zu einem **echten Hingucker.**

• STEIGERUNG IHRES UMSATZES

Die Verbindung von **atemberaubender Optik** und **köstlichem Geschmack** wird Ihre Kunden in den Bann ziehen. Die **Fusion Croissants** werden Ihre Verkaufszahlen ankurbeln und Ihnen helfen, Ihre Umsatzziele zu übertreffen.



• KUNDENBINDUNG STÄRKEN

Begeistern Sie die junge Generation mit unwiderstehlichen Croissants und machen Sie sie zu Stammkunden. Die außergewöhnlichen Geschmackserlebnisse und die **Vielfalt unseres Konzepts** werden Ihre Kunden immer wieder zu Ihnen zurückbringen.

• INSTAGRAMMABLE KÖSTLICHKEITEN

Unser einzigartiges Gebäck-Konzept bietet nicht nur **außergewöhnlichen Geschmack**, sondern auch **tolle Farben und Optik.** Ihre Kunden werden nicht widerstehen können, Ihre **leckeren Kreationen auf Social Media zu teilen.** Dadurch verbreitet sich der Hype um Ihr Geschäft und zieht noch mehr Kunden an.

• TO-GO-GENUSS

Perfekte To-Go-Snacks für spontane **Impulskäufe** und als Mitbringsel für Freunde und Familie! Unsere verlockenden Fusion Croissants mit **praktischen Verpackungslösungen** sind der ideale Genuss für jeden – immer und überall!



Ein Trend, der sich für Sie lohnt!

1. Der Basisteig

Wählen Sie aus diesen köstlichen Grundrezepten:

CrossQuick-Teig		Dinkel-Teig
..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550	 4,000 kg Dinkelmehl Type 630
..... 1,350 kg	Wasser, kalt	 2,500 kg Wasser
..... 0,300 kg	Vollei	 1,000 kg Dinkel all-in-one
..... 0,240 kg	CrossQuick	 0,200 kg Rau Back extra oder Butter
..... 0,240 kg	Zucker	 0,200 kg Hefe
..... 0,160 kg	Hefe	▶ Spiralkneter: 3+3 Minuten
..... 0,090 kg	Rau Back extra oder Butter	▶ Teigtemperatur: ca. 20–22 °C
..... 0,050 kg	Salz	▶ Teigruhe: ca. 30 Minuten
	▶ Spiralkneter: 3+3 Minuten	
	▶ Teigtemperatur: ca. 20–22 °C	
	▶ Teigruhe: ca. 30 Minuten	
Crossy-Teig		Crossata-Teig
..... 2,500 kg	Crossy	 4,000 kg Crossata
..... 1,250 kg	Wasser	 2,000 kg Wasser
..... 0,200 kg	Rau Back extra	 0,200 kg Hefe
..... 0,120 kg	Hefe	▶ Spiralkneter: 2+2 Minuten
	▶ Spiralkneter: 2+2 Minuten	▶ Teigtemperatur: ca. 20–22 °C
	▶ Teigtemperatur: ca. 20–22 °C	▶ Teigruhe: ca. 30 Minuten
	▶ Teigruhe: ca. 30 Minuten	
		Ziehfett
		 2,000 kg Rau Schnellziehplatte , oder Ziehbutter
		▶ Zum Tourieren von allen Teigsorten.

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Ziehfett in drei einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- ▶ Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15×18 cm schneiden.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei ¾ Gare abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

Bunte Croissants

Bunter Croissant-Teig	
..... 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	Rau Back extra oder Butter
..... 0,050 kg	Salz
	▶ Werden die Croissants direkt gebacken, CrossQuick um die Hälfte reduzieren.
	▶ Vom fertigen Teig 1200 g zum Einfärben abnehmen.

Grün

..... 0,050 kg	Lebensmittelfarbe, Gelb
..... 0,050 kg	Lebensmittelfarbe, Blau
..... 0,100 kg	Weizenmehl Type 550
	▶ Verrühren und den abgenommenen Teig damit einfärben.

Rot

..... 0,100 kg	Lebensmittelfarbe, Rot
..... 0,100 kg	Weizenmehl Type 550
	▶ Verrühren und den abgenommenen Teig damit einfärben.

Braun

..... 0,100 kg	Kakaopulver
..... 0,100 kg	Wasser
	▶ Verrühren und den abgenommenen Teig damit einfärben.

Ziehfett

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

Sirup

..... 0,500 kg	Cristaline Neutral
..... 0,500 kg	Wasser, warm
	▶ Verrühren.

Herstellung

- ▶ Den eingefärbten Teig zum Rechteck formen und abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Den Grundteig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Den eingefärbten Teig auf die gleiche Größe ausrollen und auflegen.
- ▶ Auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15×18 cm schneiden.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei ¾ Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm mit dem Sirup abglänzen.

Backtechnik

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

2. Die Füllung



2. Die Füllung



- Pistazien-Croissant**
- 7,630 kg Bunte Croissants Grün
Bunte Croissants (**CrossQuick**)
▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
 - 4,150 kg Pistazien-Creme
Schokobella Pistazie
Sahne, flüssig, Raumtemperatur
▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
 - 0,850 kg



- Croissant mit Nuss-Nougat-Creme**
- 7,630 kg Bunte Croissants Braun
Bunte Croissants (**CrossQuick**)
▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
 - 4,150 kg Nuss-Nougat-Creme
Nuss-Nougat-Creme
Sahne, flüssig, Raumtemperatur
▶ Nuss-Nougat-Creme aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
 - 0,850 kg



- Himbeer-Croissant**
- 7,630 kg Bunte Croissants Rot
Bunte Croissants (**CrossQuick**)
▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
 - 0,415 kg Himbeer-Sahne
Alaska-express Himbeer
Wasser, 20 – 25 °C
Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
 - 0,515 kg
 - 2,100 kg

- Frühstücks-Croissant**
- 7,430 kg Croissant Grundteige
▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
 - 3,000 kg Frucht-Füllung
Fruchti-Top Heidelbeere
oder jede andere **Fruchti-Top-Sorte**
▶ Jeweils ca. 30 g Fruchti-Top aufstreichen.



- Fruchtiges Croissant**
- 7,430 kg Croissant Grundteige
▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
 - 1,575 kg KSK-Creme mit Sahne
KSK
Wasser
Sahne, flüssig
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.
▶ Jeweils ca. 70 g aufdressieren.
 - 4,500 kg
 - 0,900 kg
 - 2,000 kg Dekor
Erdbeeren, frisch
Pistaziengrieß
..... 0,050 kg



- Vanille-Erdbeer-Croissant**
- 7,430 kg Croissant Grundteige
▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
 - 0,480 kg Vanille-Sahne
Alaska-express Vanille
Wasser, 20 – 25 °C
Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
 - 0,600 kg
 - 2,400 kg
 - 2,000 kg Dekor
Erdbeeren, frisch



3. Der Überzug



Schokobella – unser Premium-Überzug *für außergewöhnliche Gebäcke*

Bieten Sie Ihren Kunden einen aufregenden, zart-schmelzenden Genussmoment mit dem perfekten Überzug.

Unser neues Schokobella-Sortiment bietet **alles von beliebten Klassikern bis hin zu trendigen Geschmacksrichtungen**. Was gibt es Schöneres als einen krönenden Abschluss für Ihre Kreation?

Tipp: Kreieren Sie einen crunchy Überzug mit dem **Kranfil's-Sortiment**. Grundrezept: 250 g Kranfil's erwärmen, mit 600 g **Schokobella** mischen und das Gebäck überziehen.

Ihre Vorteile mit Schokobella

- ✓ Einfach aufzulösen
- ✓ Behält seine Form beim Schneiden
- ✓ Zeitsparend: erspart den Schritt des Temperierens
- ✓ Zarte, cremige Textur und intensiver Geschmack
- ✓ Attraktives, glänzendes Finish
- ✓ Gebrauchsfertig und einfach zu verarbeiten – direkt aus dem Eimer



Schokobella



Feinherb



Joghurt



Ruby



Peanut & Caramel



Weiß



Vollmilch



Pistazie



Coffee



Erdbeere



Heidelbeere



Mango



Yuzu

Alles zu Schokobella



Weitere Informationen
im Online-Shop –
einfach den QR-Code
scannen.

4. Das Topping / Streudekor



Zuckerperlen (RSPO SG)
Art.-Nr.: 1703005
5,0kg im Karton



Schokoraspeln (RA MB cocoa)
Art.-Nr.: 1704002
2,0kg im Karton



Rändel-Kandis
Art.-Nr.: 1700005
5,0kg im Karton



Eiszubereitung Cacao Noblesse
Art.-Nr.: 3306109
1,0kg im Beutel



KrokChoc sortiert
Art.-Nr.: 3800008
2,0kg im Eimer



Blüten-Raspeln Zartbitter (RA MB cocoa)
Art.-Nr.: 1704702
2,0kg im Karton



Mandelkrokant
Art.-Nr.: 3800005
4,0kg im Karton



Haselnusskrokant
Art.-Nr.: 3800002 Art.-Nr.: 3800001
5,0kg im Karton 25,0kg im Karton



Spezialstreusel (RSPO SG / RA MB cocoa)
Art.-Nr.: 1710005 Art.-Nr.: 1710025
5,0kg im Karton 25,0kg im Karton



Blüten-Raspeln weiß (RA MB cocoa)
Art.-Nr.: 1704102
2,0kg im Karton



Blüten-Raspeln Vollmilch (RA MB cocoa)
Art.-Nr.: 1704202
2,0kg im Karton



Schoko-Pailletten (RA MB cocoa)
Art.-Nr.: 1702005
5,0kg im Karton



Krokella
Art.-Nr.: 3800006
2,0kg im Eimer



Der Megatrend für Ihren Erfolg: New York Rolls

Aus Croissantteig hergestellt und flexibel veredelt mit Füllungen und Toppings – die knusprigen Rollen sorgen rund um den Globus für lange Schlangen vor den Bäckereien. Profitieren Sie von dem großen Hype und bieten Sie Ihren Kunden einzigartige Umsatzbringer!

New York Rolls	
Grundteig (55 Stück)	
	Crossata-Teig
..... 2,000 kg	Crossata
..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Hefe
	▶ Spiralkneter: 2+2 Minuten
	▶ Teigtemperatur: ca. 20 – 22 °C
	▶ Teigruhe: ca. 30 Minuten
	Zieh fett
..... 1,000 kg	Rau Schnellziehplatte oder Ziehbut ter

Verwenden Sie zum Aufbacken
Ringe mit einem Durchmesser
von 11 cm & einer Höhe von 3 cm!

Herstellung
▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
▶ Den Croissantteig auf 40 cm Breite (3,5 mm) ausrollen.
▶ Den Teig der Länge nach aufrollen, in 3 cm breite Stücke schneiden und auf Bleche absetzen. Etwas flach drücken.
▶ Die Rolls mit Ringen umstellen und mit einem Blech beschweren.
▶ Auf Gare stellen.
▶ Bei ¾ Gare abbacken.
Backtechnik
▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
▶ Backzeit: ca. 40 Minuten
▶ Schwadengabe: etwas
▶ Zug öffnen nach ca. 35 Minuten und ohne Oberblech abbacken.

Leckere Füllungen für leckere New York Rolls

Creme-Füllung	
..... 0,320 kg	KSK
..... 0,920 kg	Wasser
..... 0,185 kg	Sahne, flüssig
..... 0,230 kg	Schokobella
	oder jede andere Schokobella-Sorte
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.
Nuss-Füllung	
..... 1,650 kg	Cremium Nuss RSPO SG
	oder Cremium Schoko RSPO SG
Bon Citron-Füllung	
..... 1,650 kg	Bon Citron
	oder jede andere Bon-Sorte
Fruchtpüree	
..... 0,140 kg	Kabi
..... 0,070 kg	Zucker
..... 1,450 kg	Fruchtpüree Himbeere
	oder jede andere Fruchtpüree-Sorte
	▶ Kabi und Zucker trocken mischen, nach und nach mit dem Fruchtpüree verrühren.
Fruchti-Top	
..... 1,650 kg	Fruchti-Top Rhabarber oder Fruchti-Top Himbeere, Heidelbeere, Pflaume oder Orange



Setzen Sie Ihren Rolls
eine Krone auf:
Unsere Schokobellas ziehen
alle Blicke auf sich!

Tipp



Mango New York Rolls (55 Stück)	
..... 4,100 kg	New York Rolls [siehe Grundrezept]
	▶ Nach Grundrezept aufarbeiten und backen.
Creme-Füllung	
..... 0,320 kg	KSK
..... 0,920 kg	Wasser
..... 0,185 kg	Sahne, flüssig
..... 0,230 kg	Schokobella Mango , leicht erwärmt, oder jede andere Schokobella-Sorte
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.
Dekor	
..... 0,550 kg	Schokobella Mango , erwärmt
..... 0,020 kg	Blüten, gemischt, getrocknet

Herstellung
▶ Anschließend mit der Füllung impfen.
▶ Schokobella leicht am Rand runterlaufen lassen.
▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipps für einen runden Abschluss

- **ATTRAKTIVE AUSLAGE**

Stellen Sie sicher, dass Ihre Croissants in einer gut sichtbaren und ansprechenden Auslage präsentiert werden. Experimentieren Sie mit verschiedenen Präsentationsideen wie zum Beispiel einer Pyramidenform, um die **Aufmerksamkeit der Kunden** zu erregen.

- **FARBENFROHE DEKORATION**

Nutzen Sie verschiedene Farben und Dekorationselemente, um die Croissants optisch ansprechend zu gestalten. Verwenden Sie beispielsweise farbige Streusel, Glasuren oder essbare Blüten, um eine **vielfältige Auswahl** an Variationen zu präsentieren.

- **SAISONALE THEMEN**

Passen Sie Ihre Croissant-Dekoration an die aktuellen Jahreszeiten oder Feiertage an. Verwenden Sie beispielsweise weihnachtliche Dekorationen, um eine **festliche Stimmung** zu erzeugen oder frische Früchte, um die Kunden auf die entsprechende Saison einzustimmen.



- **CROSS-ANGEBOTE MIT GETRÄNKEN**

Schaffen Sie eine **Synergie** zwischen Ihren Croissants und passenden Getränken. Erstellen Sie beispielsweise Angebote mit Kaffeesorten oder Teesorten, die gut zu den Croissants passen.

- **ATTRAKTIVE TO-GO-VERPACKUNGEN**

Bieten Sie Einzel-, Doppel- und Sechser To-Go-Verpackungen, die speziell für Croissants geeignet sind und zu **Impulskäufen** anregen. Passende To-Go-Verpackungen erhalten Sie z.B. unter **www.klarpac.de** oder senden Sie eine Anfrage an: **info@klarpac.de**



06/2024



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 694