

RUNDUMM

Crossy



Crossy = mehr als 50% Zeitersparnis!

Blätterteig – herkömmliche Herstellung:

9 Schritte =
55 Minuten!

1. Zutaten abwiegen
(Mehl, Wasser, Ziehfett,
Salz, Öl, Essig)
2. ggf. weitere Zutaten hinzufügen
3. Kneten (4 Min. langsam + 4 Min. schnell)
4. Entspannen des Grundteigs (Teigruhe bis zu
10 Min. – je nach Mehlqualität)
5. Tourieren
6. Kühle Teigruhe zwischen den einzelnen
Tourierphasen
7. Nochmaliges Tourieren
8. Ruhezeit (10 Min., um den Teig aufarbeitungs-
fähig zu machen)
9. Aufarbeitung zu den gewünschten Gebäcken

Blätterteig mit Crossy:

5 Schritte =
26 Minuten!

1. Zutaten abwiegen
(**Crossy**, Wasser, Ziehfett)
2. Kneten (2 Min. langsam + 2 Min. schnell)
3. Tourieren (2 einfache und 2 doppelte Touren)
4. Ruhezeit (max. 10 Min., um den Teig
aufarbeitungsfähig zu machen)
5. Aufarbeitung zu den gewünschten Gebäcken

Einlegen einer Ruhezeit (im Kühlschrank)
nach dem Tourieren, max. 10 Minuten, damit
der Blätterteig aufarbeitungsfähig wird



Weiterverarbeitung des Blätterteigs (maschinell)



Automatisches Schneiden (Guillotine)



Crossy = 100% perfekter Blätterteig!

Crossy – die Vorteile:

- zart-gelockerte Blätterung
- hervorragender Geschmack
- perfekte Optik
- über 50% Zeitersparnis
- einfache und sichere Verarbeitung
- keine Ruhezeiten des Grundteiges
- keine Ruhezeiten beim Tourieren
- bis zu 20% Einsparung von Butter oder Ziehfett
- Herstellung von Butterblätterteig möglich
- dünneres Ausrollen gegenüber herkömmlicher Rezeptur
- kein Schnurren des Blätterteigs
- Herstellung von deutschem, französischem und holländischem Blätterteig möglich



Blätterteig-Halbmonde und -Kissen

ca. 250 Stück

Betriebsrezept

	2500 g Blätterteig mit Crossy	s. Grundrezept
--	--------------------------------------	----------------

Herstellung

- ◆ Den Blätterteig 2 mm dick ausrollen. Gut stippen und dünn mit Ei bestreichen.
- ◆ Darauf wahlweise geriebenen Käse, Mohn, Mandeln oder Sesam streuen.
- ◆ In verschiedene Formen schneiden oder mit Ausstecher ausstechen.
- ◆ Größe ca. 5 x 5 cm oder 5 cm Ø.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 12 bis 15 Minuten

Grundrezept: Blätterteig mit Crossy

Betriebsrezept

	2500 g Crossy	
	1250 g Wasser	4 Minuten verkneten
	2000 g Ziehmargarine	

Herstellung

- ◆ Den Grundteig sofort mit Ziehfett tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren.
- ◆ Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.



Käsestangen

120 Stück

Betriebsrezept

	2000 g Blätterteig mit Crossy	s. Grundrezept
--	--------------------------------------	----------------

Parmesanfüllung

	400 g Parmesankäse	
	200 g Eier	
	40 g Paprika, gemahlen, edelsüß	mischen
	20 g Salz	
	10 g Pfeffer, weiß, gemahlen	

Herstellung

- ◆ Den Blätterteig 2 mm dick auf 120 x 50 cm ausrollen.
- ◆ Die Hälfte der Fläche mit der Parmesanfüllung bestreichen und auf 120 x 25 cm zusammenklappen.
- ◆ In ca. 2 cm starke, 25 cm lange Streifen schneiden, schraubenförmig rollen und in 2 Stücke teilen.
- ◆ Vor dem Backen dünn mit Ei abstreichen.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 12 bis 15 Minuten



Schweineohren

40 Stück

Betriebsrezept

_____	2500 g Blätterteig mit Crossy	s. Grundrezept
_____	400 g Zucker	
_____	400 g Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- ◆ Den auf 120 x 60 cm ausgerollten Blätterteig auf eine mit Zucker bestreute Tischplatte legen.
- ◆ Mit Zucker bestreuen und mit einem Rollholz etwas einrollen.
- ◆ Von der kurzen Seite zu Schweineohren einschlagen.
- ◆ Etwas anfrosten und anschließend in 1,5 cm breite Stücke schneiden.
- ◆ Auf Bleche absetzen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 bis 18 Minuten
- ◆ Während des Backens einmal drehen.
- ◆ Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Schuhsohlen

50 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Blätterteig mit Crossy	s. Grundrezept
_____	250 g	Zucker	
		<u>Vanillesahne</u>	
_____	180 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Kovanil abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	30 g	Kovanil	
_____	220 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	1000 g	Fructi-Top Kirsch oder -Erdbeere	

Herstellung

- ◆ Den Blätterteig auf ca. 3 mm ausrollen.
- ◆ Den Blätterteig mit Zucker bestreuen und mit einem Rollholz nachrollen.
- ◆ Mit einem ovalen Ausstecher (ca. 15 cm) Schuhsohlen ausstechen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen durchschneiden und mit Vanillesahne und **Fructi-Top Kirsch** oder **-Erdbeere** füllen.
- ◆ Zum Schluss die Oberseite leicht schräg auflegen.



Apfelpasteten

50 Stück

Betriebsrezept

_____	2500 g	Blätterteig mit Crossy	s. Grundrezept
_____	1250 g	Fruchti-Top Apfel	
_____	150 g	Hagelzucker	

Herstellung

- ◆ Den Blätterteig auf ca. 3 mm ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher (12 cm Ø) 100 Stücke ausstechen.
- ◆ Auf die Unterteile **Fruchti-Top Apfel** mittig aufdressieren und die Ränder dünn mit Wasser abstreichen.
- ◆ Die Oberteile etwas nachrollen (so dass sie etwas größer werden), auflegen und andrücken.
- ◆ Mit Restblätterteig dekorieren, dünn mit Eistreiche abstreichen, den Hagelzucker aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- ◆ Alternativ können die Gebäcke auch aprikotiert und mit Fondant glasiert werden.

Kirsch-Schiffchen

50 Stück

Betriebsrezept

_____	3000 g	Blätterteig mit Crossy	s. Grundrezept
_____	750 g	KSK-Creme	
_____	1250 g	Fruchti-Top Kirsch	
_____	500 g	Geleeguss mit Colorado gelb	

Herstellung

- ◆ Den Blätterteig auf 55 x 110 cm ausrollen (ca. 3,5 mm) und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ◆ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und 2 gegenüberliegende Ecken zur Mitte zusammendrücken.
- ◆ Einen Tupfen **KSK-Creme** aufdressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit **Fruchti-Top Kirsch** füllen und mit Geleeguss abgelierten.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de