



Crossata für Blätterteiggebäcke.

- für Croissants und Blätterteigbrötchen der zartesten Art
- höchster Genuss – wie aus Frankreich

Croissants

Betriebsrezept: 80 Stück

_____ 2000 g	Crossata	kurz verkneten
_____ 100 g	Hefe	
_____ 1000 g	Wasser	
_____ 1000 g	Zieh fett oder Butter- zieh fett	zum Tourieren

Herstellung

- Schnellkneten: 2 + 4 Minuten
Spiralkneten: 2 + 2 Minuten
Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Zieh fett in drei einfachen Touren einziehen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- Bei Verwendung von Butterzieh fett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.
- Den Croissantteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- Die Dreiecke an der Breitseite ca. 2 cm tief einschneiden, etwas auseinanderziehen und ohne Spannung aufrollen.
- Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen und auf Backbleche absetzen.
- Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit wenig Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 Minuten, nach ca. 10 Minuten Backzeit den Zug öffnen.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317



Blätterteigbrötchen mit Schokocremefüllung

Betriebsrezept: 80 Stück

_____	4000 g	Croissantteig, touriert	siehe Rezept Croissants
_____	800 g	SchokaNuga	zum Füllen
_____	250 g	Mandeln, gehackt	
_____	60 g	Süßer Schnee	



Herstellung

- Den tourierten Croissantteig auf 50 x 160 cm ausrollen (Ausrollstärke ca. 2,5 mm) und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Die **SchokaNuga**-Creme aufdresieren und die Außenseiten nach innen übereinander legen.
- Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und die gehackten Mandeln aufstreuen.
- Auf Backbleche absetzen und bei 3/4 Gare mit wenig Dampf abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten, nach ca. 15 Minuten Backzeit den Zug ziehen.