



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



CROISSANT IN EEN NIEUW JASJE

5 COLORS OF CHOCOLATE CROISSANTS

DEEG

Ingrediënten	Bereiding
1000g patisserie bloem 30g boter 100g gesmolten boter 100g kristalsuiker 20g zout 550g water 50g S 500 (verbeteraar)	Kneed tot een homogeen deeg. Laat het 2 tot 3 uur rusten in de koelkast. Rol een mooie rechthoek met het deeg.
600g toereerboter	Plaats de toereerboter op 2/3 van het deeg. Plooi in 3 en geef 2 toeren in 3 na elkaar. Laat het deeg 2 tot 3 uur rusten in de koelkast. Geef nog 1 toer in 3 en rol uit op 4mm.

Snij driehoeken en vorm croissants. Vries rauw of reeds gerezen in. Bak af op 180°C gedurende 30 minuten.

VULLING

Vul de coissants met de kant- en-klare crema naar keuze.

Chocolade	50g	Callebaut* Crema 811
Gold	50g	Callebaut* Crema Gold
Ruby	50g	Callebaut* Crema Ruby
White	50g	Callebaut* Crema W2
Nuts	50g	Callebaut* Crema Nocciola

Hoeveelheid: 120 stuks

CHOCOLADEGLAZUUR

700g chocolade naar keuze	Vermeng de olie met de gecrystalliseerde chocolade.
70g druivenpitolie	Dip de croissant er voor de helft in en decoreer onmiddellijk.

DECORATIE

Chocolade	Mona Lisa® Dark Popping Candy
Gold	Mona Lisa® Amaratti Crumbs Mona Lisa® Amaretti Drops
Ruby	Mona Lisa® Strawberry Meringue Crumbs Mona Lisa® Strawberry Meringue Drops
White	Mona Lisa® Meringue Crumbs Mona Lisa® Meringue Drops
Nuts	Mona Lisa® Gold Salted Caramel Crispearls™ Mona Lisa® Milk Chocolate Crispearls™



WWW.CALLEBAUT.COM