

CROISSANT MET PISTACHEVULLING

Recept voor ongeveer 28 stuks.

Door Rony Parijs, Executive chef bij Corman.



CROISSANTDEEG

70 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G. - Blok
885 g	sterke bloem
15 g	zout
70 g	suiker
20 g	invertsuiker
45 g	melkpoeder
45 g	verse gist
425 g	water
500 g	Corman Melkerijboter 82% V.G. - Plak

- Los de gist op in het water. Meng de bloem, de suiker, het zout, de blokker, het melkpoeder en de gist in 1^{ste} versnelling, gedurende 5 minuten.
- Kneed in 2^{de} versnelling gedurende 6 à 7 minuten. Het deeg moet 24 °C bereiken.
- Rol uit tot een rechthoek van 30 x 40 cm en plaats 20 minuten in de diepvriezer om het deeg zo snel mogelijk af te koelen. Laat vervolgens afkoelen in de koelkast op 3 °C.
- Sluit de toerboter in het deeg en geef 2 dubbele toeren.
- Laat rusten in de koelkast gedurende 30 minuten.

PISTACHEVULLING

500 g	melk
50 g	suiker (1)
50 g	suiker (2)
75 g	eigeel
50 g	Maïzena
50 g	gelatinemassa
100 g	pure pistachepasta
50 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G. - Blok
175 g	Corman Sculpture 30,2% V.G.

- Maak een banketbakkerscrème: verwarm de melk en de suiker (1) tot het kookpunt, meng de suiker (2), de Maïzena en het eigeel, giet tenslotte het geheel op de kokende melk.
- Roer de blokjes boter, de gelatinemassa en de pistachepasta door de warme room.
- Meng goed en mix gedurende 1 minuut. Dek af tot tegen de massa en laat afkoelen in de koelkast om de temperatuur terug te brengen naar 32 °C.
- Roer de banketbakkerscrème glad en voeg de Sculpture toe. Meng met behulp van een pottenlikker tot een gladde massa.

GEKLEURDE CHOCOLADEGLAZUUR

500 g	witte chocolade
50 g	druivenpitolie
QS	groene vetoplosbare kleurstof

- Smelt de chocolade naar 45 °C, voeg de olie en de kleurstof toe.
- Meng goed, mix gedurende 90 seconden en laat afkoelen naar 27 °C.

VERWERKING EN AFBAKKEN

QS	brésilienne van pistachenoten
----	-------------------------------

- Rol het croissantdeeg uit tot een rechthoek van 30 cm breed en een dikte van 3 mm.
- Snijd driehoeken van 9 cm basis en 29 cm hoog. Rol de croissants.
- Laat rijzen op 28 °C gedurende 1u40 met een luchtvochtigheid van 78%.
- Bak gedurende 15 à 18 minuten in een geventileerde oven op 175 °C.
- Laat volledig afkoelen en vul dan de croissants langs twee gaatjes in de bodem.
- Laat afkoelen in de koelkast en decoreer met het gekleurde chocoladeglazuur.
- Bestrooi met wat brésilienne van pistachenoten als afwerking.