Afbeelding met voedsel, snoep, Snack, nagerecht

Automatisch gegenereerde beschrijving

Basisrecept croissant:

INGREDIËNTEN g

Bloem 1000g

Gist 50g

Water (±) 440g

Suiker S1 70g

Zout 17g

***Puratos S500 Acti-Plus 10g***

***Puratos Mimetic Incorporation 50g***

***Puratos Sapore Carmen 50 50 g***

***Puratos Mimetic 20 \* 500g***

*Toervetstof, niet aan het deeg toevoegen. 500 g* ***Mimetic 20*** *voor:*

*- Bicolor variant: 1,3 kg deeg + 400 g gekleurd deeg na het toeren aanbrengen.*

*- Ongekleurde variant: 1,7 kg deeg.*

**Tip :** Doordat de dikte van uitrollen kan verschillen in functie van welk type uitroltafel u gebruikt, geven we als tip om te gaan uitrollen op maat.

WERKMETHODE

Kneedtijd (spiraal) 4 min. in 1ste versnelling en 6 min. in 2de versnelling.

Deegtemperatuur 22°C

Massarijs Het deeg uitrollen tot een dikte van ± 1,5 cm en met plastiek afdekken (zodat het deeg sneller de koude kan opnemen). Dit gedurende 30 min. in de diepvries plaatsen (-18°C).

Toeren 2 toeren van 4 (2 dubbele toeren) geven.

Bolrijs 30 min. in de koeling of 15 min. in de diepvries, afgedekt met een plastiek.

Opmaak ***Zie recepten.***

Eindrijs 90 min.; 28°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken Met ***Puratos Sunset Glaze Xtlr*** doreren.

Oventemperatuur 210°C met een beetje stoom.

Baktijd 17-19 min.

Tip Croissant : Uitrollen van een deeg met 500 g toervetstof: 54/91 voor croissants van 9/25.

**Croissant Abrikoos Melba**

*Bicolor: 400 g deeg - 4 g natuurlijke rode kleurstof en 4 g natuurlijke gele kleurstof*

OPMAAK

Na de kneding, 400 g deeg nemen en deze met 4 g natuurlijke rode kleurstof en 4 g natuurlijke gele kleurstof mengen. Het gekleurde deegstuk bovenop het getoerde deeg leggen, uitrollen tot een dikte van 2,8 mm en in croissants verdelen (driehoeken met een

basis van 9 cm en een hoogte van 25 cm). Oprollen met de kleur aan de buitenkant. Op platen plaatsen.

VULLING & AFWERKING

Na het afkoelen, de croissant opensnijden en onderaan 15 g ***Puratos Topfil Finest Apricot 70% CL*** gelijkmatig verdelen. Hier ± 10 g crème Suisse\* mooi opspuiten en centraal 5 g frambozencoulis\*\* aanbrengen.

Crème Suisse: 100 g banketbakkersroom + 150 g ***Puratos Chantypak*** + 150 g room. De banketbakkersroom loskloppen en mengen met de opgeklopte ***Chantypak***/room.

\*\* Frambozencoulis: 250 g ***PatisFrance Starfruit Fruits Rouges*** + 250 g ***Puratos Harmony Classic Neutre*** + 100 g ***Puratos Topfil Raspberry 70% CL*** aan de kook brengen en laten afkoelen.

Recept te vinden op <https://www.puratos.be/nl/recipes/abrikoos-melba-bicolor>