Afbeelding met Modeaccessoire, overdekt, Kraal, Sieraden

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 Tiramisu**

*Bicolor: 400 g deeg - 4 g natuurlijke witte kleurstof + 1,3 kg deeg - 45 g* ***Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace*** *en ± 20 g water*

OPMAAK

Het deeg 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 en op platen plaatsen. Direct na het bakken de croissant afstrijken met koffiesiroop\*.

VULLING & AFWERKING

Na het afkoelen, de croissant opensnijden en onderaan een dun laagje gesmolten ***Belcolade Selection Lait Cacao-Trace*** aanbrengen. Hierop ± 20 g tiramisumousse\* aanbrengen. Nadien sluiten en bestrooien met ***Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace***. Eventueel een pipetje vullen met koffiesiroop\* en dit in de croissant steken.

\*Tiramisumousse: 20 g gelatinepoeder (180 bloom) + 100 g water + 500 g ***Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace*** + 600 g ***Puratos Deli Cheescake*** + 100 g Amaretto 28% + 1000 g ***Puratos Chantypak*** + 1000 g room. Het gelatinepoeder met het koude water mengen en gedurende 15 min. laten weken. De ***Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace*** drops smelten tot 40°C alsook de ***Puratos Deli Cheesecake*** en deze samen mengen. Vervolgens de gelatinemassa smelten en ze er ondermengen. De Amaretto 28%, de ***Puratos Chantypak*** en de room geleidelijk toevoegen en de massa mengen. Met een plastiekfolie afdekken en op 4°C bewaren. Eénmaal die temperatuur bereikt, kan de massa opgeklopt worden tot een spuitbare mousse.

Recept te vinden op <https://www.puratos.be/nl/recipes/tiramisu-ongekleurd>