



Croissants

Baccara	1 kg
Panilux	100 g
Suiker	50 g
Boter	50 g
Zout	17 g
Gist	50 g
Ei	1
Water	420 g
Toerboter	400 g

Frangipane

Frangipanemix Dossche Mills	1 kg
Ei	300 g
Water	150 g
Boter	375 g



Amandel- croissant- taart

Croissants

Kneden

6 min 1^e versnelling
3 min 2^e versnelling

Rusten

Deeg gedurende 20 min op kamertemperatuur laten rusten.

Koelen

Na 20 min in een vierkant rollen en koelen.

Invouwen

Als het deeg gekoeld is de boter invouwen en 2 toeren van 4 geven en terug 30 min laten rusten.

Oprollen

Na 30 min uitrollen op een dikte van 5 mm en driehoeken snijden van 12 op 20 cm en de croissants oprollen. Als de croissants opgerold zijn doormidden snijden.

Frangipane

Kneden

Alle ingrediënten samen in een kloppermengelaar gedurende 2 à 3 min mengen in 2de versnelling.

Bakvorm

Beleg een ronde bakvorm van 22 cm doorsnee met bakpapier en spuit met een spuitzak ongeveer een halve cm frangipane in de vorm. Zet 10 halve croissant met de punt naar boven op gelijke afstand in de frangipane.

Rijzen

Laat ongeveer 2 u rijzen op 28°C bij 77% RV. Na 2 uur de croissants afsprengen met ei en tussen de croissants nog een beetje frangipane spuiten.

Afbakken

Bestrooien met geschaafde amandelen en afbakken op 185°C gedurende 26 min.