

Croissantbrood.

Croissantdeeg

Bloem	3000 g
Suiker	210 g
Zout	51 g
NORDIX	90 g
Water	1200 g
Melk	375 g
Gist	180 g
Boter	270 g
ST AUVENT	1500 g

Werkwijze

Kneed het deeg 5 min in eerste versnelling. Bol licht op en leg 15 min in de diepvries. Breng de ST AUVENT in het deeg en geef 3x3 toeren. Respecteer de tussenrusttijden en werk koud. Rol het deeg uit op 12 mm en snijd stroken van 4/70 cm. Vouw elke strook harmonicagewijs en leg het deegstuk in gesmeerde cakevormen 30/10. Geef een narijs van 60 min op 30 °C, 80% RV. Bak af gedurende 30 min op 200 °C met 4 seconden stoom. Open de dampseutel na 12 min. Bestrijk direct na het uitovenen met suikersiroop, laat afkoelen en vries kort in.

Dip

SCHOKOBELLA	500 g
-------------	-------

Werkwijze

Dip de bodem van de broden in de gesmolten SCHOKOBELLA.

Gele room

Water	1000 g
RAP'E	400 g

Werkwijze

Het water en de RAP'E intensief mengen tot een gladde homogene crème. De crème kan voor gebruik herklopt worden. Laat de crème 10 min rusten. Snijd de broden overlangs door en spuit ± 140 g gele room in elk brood.

