

XUIXO

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 2de 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.

LICHTE VANILLECREME

500 g	melk
50 g	suiker (1)
50 g	suiker (2)
75 g	eidooiers
50 g	Maïzena
40 g	gelatinemassa
1	vanillestokje
50 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G. - Blok
175 g	Corman Sculpture 30,2% V.G.

- Breng de melk aan de kook met de vanille en de suiker (1). Meng de suiker (2), de Maïzena en de eidooiers tot een gladde massa. Giet dit mengsel op de kokende melk en maak een banketbakerscrème. Roer de in blokjes verdeelde boter en de gelatinemassa door de warme room. Meng tot een mooi geheel. Mix gedurende 1 minuut met een staafmixer en bedek het oppervlak met plasticfolie.
- Laat tot 32 °C afkoelen in de koelkast.
- Maak de banketbakerscrème weer zacht en voeg de opgeklopte Sculpture toe. Meng goed met een panneliikker tot een gladde massa.

TIPS VAN DE CHEF

- 🕒 In de originele Spaanse versie gaat het om een vulling van crème catalane. Deze versie is luchtiger.
- 🕒 Voeg sinaasappel- of citroenschil toe om de klassieke versie te benaderen.

MONTAGE ET FINITION

100 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G. - Blok**
200 g **fijne kristalsuiker**

- 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.
- Vul de croissants langs 2 gaatjes in de onderkant. Laat de gevulde croissants afkoelen in de koelkast voor u ze garneert.
- Laat de boter smelten. Ze moet vloeibaar, maar koud zijn.
- Breng met een kwastje een laag gesmolten boter aan. Rol tot slot de bovenkant van de croissant door de fijne kristalsuiker.

TIPS VAN DE CHEF

- 🕒 Dit product kan worden gemaakt met een croissant van de vorige dag.