

Croissants

Croissants

Basisrecept voor bereiding van Croissants/ getoerd gerezen degen.

Als vulling kan gebruik gemaakt worden van bijvoorbeeld:

- Ham
- Oude kaas
- Kruiden/ specerijen
- Ragout



BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA,
TELEFOON 010-42 38 357.
OF NEEM CONTACT OP MET UW
BAKTECHNISCH ADVISEUR.

Croissants met Lagune croissantmix

Samenstelling % **Vulling** %

Lagune	100
Gist	8
Water ca.	50
Korstboter	45

Werkwijze

Mengen	kort mengen
Deegtemperatuur	22°C
Rust	5 minuten
Invouwen	korstboter
Toeren	3x halve Franse toer (in drieën vouwen)
Rust	tussen iedere halve toer 10 minuten, na laatste 20 minuten
Uitrollen	3mm dikte
Snijden	15 cm. basisbreed / 20cm. hoog
Vormen	oprollen zonder spanning, vormen naar wens, evt. strijken met ei
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	met stoom
Baktemperatuur	ca. 220°C
Baktijd	ca. 18 minuten

Meneba haalt het beste uit graan.