

CROISSANT PLUS

PASTRY CROISSANT PLUS

Special mix with no additional fats, specifically designed to make French-style croissants, Danish pastry, brioches and other baked goods. The main features of this products are easy-and-quick use and freeze-stability. It is also works well with the use of retarder provers.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070566

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Zur Herstellung von CROISSANTS, BRIOCHES und DANISH PASTRY.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

CROISSANT

Croissant PLUS 1000 g

Kaltes Wasser (5-10 °C) 400-450 g

Hefe 30-50 g

Margarine für Croissants 400 g

Kneten, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht; es empfiehlt sich, das Wasser in mehreren Schritten hinzuzufügen. Bei Raumtemperatur 5 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausrollen, die Margarine in die Mitte geben und den Teig so darüber falten, vollständig umhüllt ist. Den Teig falten (wir empfehlen eine 3- und eine 4-fach-Faltung). 5 Minuten ruhen lassen, dann den Teig ausrollen und wie gewohnt Croissants formen. Anschließend gehen lassen und bei ca. 180 °C backen. Die Croissants vor dem Backen mit Chocobake Chocolat, Nougaty Gianduia, Aprikosenmus „Oro“ oder allen Arten von Irca-Fruchtfüllungen füllen oder nach dem Backen mit Nocciolata, Marixcream, Cremirca oder Pasta Bitter füllen.

Hinweise:

- Bei der Arbeit in warmen Umgebungen oder mit Spiralknetern oder Küchenmaschinen empfiehlt es sich, die Hefe gegen Ende des Knetvorgangs hinzuzufügen.
- Die frisch geformten Croissants können in den Schockfroster gelegt werden, um sie dann aufzutauen und nach dem Aufgehen zu backen.
- Der Teig kann am Abend zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden, um am nächsten Morgen geknetet zu werden.

BRIOCHES, VENEZIANISCHEN BRÖTCHEN, HEFEGEBÄCK

Croissants PLUS 1000 g

Butter oder Margarine cremig 50-100 g

Zucker oder Honig 50-70 g

Hefe 30-50 g

Ganze Eier 200 g

Wasser 300 g

Zu einem glatten, samtigen Teig verkneten, ausrollen und etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. In die gewünschten Gewichte schneiden (50-70 Gramm für Brioches und Venezianischen Brötchen, zwei Stücke à 30-40 Gramm für Hefengebäck) und gewünscht formen (rund für Brioches und Venezianischen Brötchen, während für Hefengebäck zwei Laibe geformt werden, eine als Flügel, der hufeisenförmig auf das Backblech gelegt wird, und der den Körper, der gerade darüber liegt). 60-80 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 80 % im Gärschrank gehen lassen; es wird empfohlen, vor Erreichen der maximalen Gärung zu dekorieren und zu backen. Die Dekoration sollte unmittelbar vor dem Backen erfolgen. Die Brioches können einfach mit Ei bestrichen werden; die Venezianischen Brötchen müssen mit Glasur (BRIO BIG oder MANDORGLASS) überzogen und mit Hagel bestreut werden. Die Hefengebäck werden mit Wasser oder Ei bestrichen und mit Kristallzucker und Puderzucker bestreut. Bei 180 °C 15-18 Minuten backen.

Hinweise:

- Bei der Arbeit in warmen Umgebungen oder mit Spiralknetern oder Küchenmaschinen empfiehlt es sich, die Hefe gegen Ende des Knetvorgangs hinzuzufügen.
- Die frisch geformten Brioches, Venezianischen Brötchen und Hefengebäck können in den Schockfroster gelegt werden, um sie aufzutauen und nach dem Aufgehen zu backen.



**Extraordinary
made simple.**