

Pain Chocolat Croustillant Choc



REZEPTMENGE	55	Stück	REZEPTNUMMER	GB60321
-------------	----	-------	--------------	---------

Croissant Teig mit Weissmehl Typ 400 und 550

1100 g Weissmehl Typ 400
1000 g Weissmehl Typ 550
1000 g Milch 3.5%
165 g Zucker
45 g Salz
110 g Hefe
350 g Butter

Tourierschicht

1000 g Butter

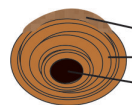
Milch mit Hefe anrühren, sämtliche Zutaten ausser Butter in eine Teigschüssel geben und diese auf Geschwindigkeitsstufe 1 ca. 4 Minuten kneten, bis sich der Teig langsam vom Kesselrand löst. Den Teig dann auf Stufe 2 weiterkneten. Langsam die Butter hinzugeben, bis sich alles zu einem elastischen Teig vermengt. Nicht übermässig kneten.
Teigtemperatur ca. 25 °C.
Nach einer Stunde im Gefrierschrank Teig mit ganz kalter Tourier-Butter versehen. Zwei einfache Touren geben, dann für 30 Minuten in den Gefrierschrank legen und dem Teig anschliessend eine doppelte Tourierung geben. Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank legen, weiterverarbeiten.

Croustillant Chocolat mit Mandel und Sonnenblumenöl

450 g Zucker
250 g Mandeln weiss, gemahlen
15 g Sonnenblumenöl
20 g Maisstärke
25 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
50 g Vanillezucker
190 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alles zusammen glatt rühren und kalt stellen.

Aufbau



Croustillant Chocolat, Mandel
Croissant Teig
Bâtons

Fertigstellung

Croissant Teig 3.5 mm ausrollen, Rechtecke von 9 x 7.5 cm schneiden. Bâtons in der Mitte auflegen, zusammenlegen 45 Min. bei 28°C garen. Croustillant Choc mit einer Flachtülle 2 cm breit aufdressieren, 6 g je Stück

Backtemperatur 180 - 190°C Herdofen
Backzeit ca. 30 Min.

FELCHLIN PRODUKTE

BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio,
Dunkle Schokolade-Couverture
HA01 Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pain Chocolat Croustillant Choc

2350 g Croissant Teig mit Weissmehl Typ 400 und 550

550 g Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Dunkle Schokolade-Couverture

330 g Croustillant Chocolat mit Mandel und Sonnenblumenöl

Pain Chocolat Croustillant Choc



Rezeptnummer : GB60321

Beschreibung : Knusprig feines Schokoladen Brötchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	421
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1762
Verkaufspreis		Fette	26.31 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.95 g
		Kohlenhydrate	38.75 g
		davon Zucker	15.54 g
		Eiweiss	6.26 g
		Salz	0.73 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Vollmilch, Cacaokerne, Zucker, Rohrohrzucker bio, Cacaobutter, Mandeln, Eiweiss, Backhefe, Speisesalz, Vanillezucker, Cacaopulver, Maisstärke, Sonnenblumenöl, Vanille, Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 01.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung