

Pain Chocolat Croustillant Mandel



REZEPTMENGE	55	Stück	REZEPTNUMMER	GB60320
-------------	----	-------	--------------	---------

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

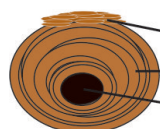
Milch mit Hefe anrühren, sämtliche Zutaten ausser Butter in eine Teigschüssel geben und diese auf Geschwindigkeitsstufe 1 ca. 4 Minuten kneten, bis sich der Teig langsam vom Kesselrand löst. Den Teig dann auf Stufe 2 weiterkneten. Langsam die Butter hinzugeben, bis sich alles zu einem elastischen Teig vermischt. 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 mit gehobelten Mandel

425 g Mandeln gehobelt
425 g Zucker
150 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alles zusammen mischen und kurz kalt stellen, so dass sich der Zucker lösen kann.

Aufbau



Croustillant Mandel
Croissant Teig
Bâtons

FELCHLIN PRODUKTE

BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio,
Dunkle Schokolade-Couverture

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pain Chocolat Croustillant Mandel

2350 g Croissant Teig mit Weissmehl Typ 400 und 550
550 g Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Dunkle Schokolade-Couverture
330 g Croustillant mit gehobelten Mandel

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 auflegen, 6 g je Stück.

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

Pain Chocolat Croustillant Mandel



Rezeptnummer : GB60320

Beschreibung : Knusprig feines Schokoladen Brötchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	425
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1779
Verkaufspreis		Fette	27.05 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.98 g
		Kohlenhydrate	37.9 g
		davon Zucker	14.9 g
		Eiweiss	6.6 g
		Salz	0.73 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Vollmilch, Cacaokerne, Zucker, Rohrohrzucker bio, **Mandeln 4%**, Cacaobutter, Backhefe, **Eiweiss**, Speisesalz, Vanille

Stand 01.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung