

Pain Chocolat Croustillant Florentine



REZEPTMENGE	55	Stück	REZEPTNUMMER	GB60322
-------------	----	-------	--------------	---------

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

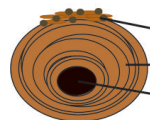
Milch mit Hefe anrühren, sämtliche Zutaten ausser Butter in eine Teigschüssel geben und diese auf Geschwindigkeitsstufe 1 ca. 4 Minuten kneten, bis sich der Teig langsam vom Kesselrand löst. Den Teig dann auf Stufe 2 weiterkneten. Langsam die Butter hinzugeben, bis sich alles zu einem elastischen Teig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

240 g Butter
160 g Honig
160 g Zucker
120 g Glukosesirup DE 41-46
240 g Mandeln gehobelt
80 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet

Butter, Honig, Zucker und Glukose zusammen aufkochen, Mandeln und Cacao Nibs unterrühren, auf Pergaminpapier ausleeren, zweites Pergaminpapier auflegen und auf 2 mm Stärke ausrollen, kalt stellen.

Aufbau



Croustillant Florentine
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 Florentine in Rechtecke von 6 x 3 cm schneiden auflegen, 4 g je Stück.

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

FELCHLIN PRODUKTE

BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Dunkle Schokolade-Couverture
CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pain Chocolat Croustillant Florentine

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

Pain Chocolat Croustillant Florentine



Rezeptnummer : GB60322

Beschreibung : Knusprig feines Schokoladen Brötchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	432
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1808
Verkaufspreis		Fette	28.22 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.41 g
		Kohlenhydrate	37.38 g
		davon Zucker	13.27 g
		Eiweiss	6.06 g
		Salz	0.75 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Vollmilch, Cacaokerne, Rohrohrzucker bio, Zucker, Cacaobutter, Backhefe, **Mandeln 2%**, Honig 1%, Glucosesirup, Speisesalz, Vanille

Stand 01.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung