

Crazy Croissant



Udforsk 13
forførende croissant
opskrifter baseret
på Mimetic premium
fedtstof med smør og
surdej

Kære bager, konditor eller mad-elsker

Puratos byder velkommen til denne opskriftsbooklet med mere end 13 *over-the-top* forførende og lækre croissant opskrifter. De startede alle som en traditionel croissant, uden tvivl en af de mest ikoniske applikationer i bageri, men vi gav dem et trendy-touch, perfekt tilpasset til hvad kunderne efterspørger i dag! Nutidens forbrugere har interesse i nye madoplevelser, inspirerende smage, bizarre farver eller endda at kombinere ting de kender med ukendte smage eller formater. Smag er stadig helt tydeligt en af de vigtigste parametre når der vælges mad - men tekstur og udseende er "det nye smag!" (*Taste Tomorrow forbrugerundersøgelse 2019, Puratos of Mintel*)

Alle disse croissanter er ekstremt Insta-venlige - endnu et stærkt punkt til at tiltrække (nye) forbrugere. Vi har også tilføjet baggrundsinformation på nogle af kreationerne for at hjælpe dig med noget historiefortælling til at skabe interesse hos forbrugerne - både via Social Media eller i din butik.

Vi håber du finder noget inspiration i denne booklet og vi ser frem til at snakke med dig om hvordan Puratos' produkter kan være en perfekt partner i din process. Tøv endelig ikke med at kontakte din lokale Puratos repræsentant.

Crazy Croissant hilsener

Puratos team



Tips & tricks

Inden du går i krig med bagningen, læs venligst disse tips og tricks!

1. Læs hele opskriften inden du starter (Ja, vi ved godt dette er en basal regel, men en gylden regel!)
2. For at lave en flere farvet dej, skal du tage en del af dejen fra FØR dejen æltes helt færdig (ellers oplever du overæltning). Tilføj farve og vand til den frasorterede del af dej. Afslut æltning af begge deje.
3. Du kan selv vælge størrelsen på din croissant: store portioner eller mere bite-size portioner. Til mini croissanter, råder vi til at tage 20 g af den laminerede dej. Til store croissanter, råder vi til at tage 50 g af den laminerede dej.
4. I nogle af opskrifterne, dekorerer vi croissanterne med en pipette af sirup indeni. Til en 50 g croissant, råder vi til at vælge en pipette på 4 ml. Brug en 1 ml pipette til 20 g croissants.

Kender du MIMETIC?

MIMETIC er et premium fedtstof til laminering og inkoorporering, som giver: fantastisk smag af smør i bageri- og konditoriprodukter. Bekvemmelighed i arbejdsprocessen og kostoptimering er også på listen over fordele.

Find mere information på www.puratos.com/mimetic

Widste du at ...

Den østrigske halvmåne formede *kipferl*, med opstart tilbage til det 13. århundrede, kan have været den originale inspiration til den velkendte croissant. Dog, er opstarten af nutidens rige og velkendte croissant i forskellige henseende blevet tilskrevet alt fra Wiens bagere, hædret for at forhindre Osmannerne i at overtage deres by i 1683, til Marie-Antoinette's forkærlighed for *kipferl* i 18. hundredetallet og videre til August Zang's berømte Boulangerie Viennoise fra Paris i 19. hundrede tallet.

Source: <http://gourmandisesansfrontieres.fr/2011/12/la-petite-histoire-du-croissant/>



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	100	10
Gær	50	5
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter af 28 x 10 cm og rul til croissanter af 50 g/stk.
Raskning	120 min. ved 28°C - RH 85%

Dekoration før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Mimetic

Praliné



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	500	50
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Ristet hasselnøddepulver	100	10
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Carat Supercrème Nutolade	100
Rice Crispies	XXX

Sirup

Harmony Sublimo	1000
1 vaniljestang	

Farvet dej

Burgundy: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 40 g kakaopulver og 1 g rød farve opløst i 20 g vand

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter af 17 x 6,5 cm og rul sammen til croissanter på 20 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup og fyld med 15 g Carat Supercrème Nutolade blandet med Rice crispies. Dekorér med ristede hasselnødder og stykker af Belcolade Selection Lait.

Specielle ingredienser til brug

Kakaopulver, hasselnøddepulver, rød farve, Carat Supercrème Nutolade, Rice Crispy, vaniljestang, Belcolade Lait Selection, ristede hasselnødder

Mimetic

Tiramisu



Vidste du at...

Der stadig føres kampe om dato og sted for oprindelsen af Tiramisu! Den er blevet til tilkendt Sienna (efter sigende skabt til Doge Cosimo III) og Torino, men også til 1960'ernes konditor Roberto "Loly" Linguanotte i Treviso, med sit navn stammende fra Veneto dialekten "tiramesú" (tag mig op). Dog, har en nyere bog påstået at den var opført af to kommuner i Friuli regionen. Heldigvis er der ikke nogen strid omkring denne lækre kreation fra Puratos.

Source: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/origini-del-tiramisu/>



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Mascarponecreme med Amaretto:	
Mascarpone	300
Chantypak	600
Amaretto	45
Kaffe sirup:	
Meget stærk espresso kaffe	100
Sukker	100

Farvet dej

Hvid dej: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 2 g hvid farve

Brun dej: Efter du har taget 425 g fra 2 min før æltning er afsluttet til den hvide dej, tilsæt **40 g kakaopulver og 20 g vand** til den store dej.

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den brune dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den hvide dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2 mm. Skær trekanter af 17 x 6,5 cm og rul sammen til croissanter på 20 g/stk.
Rasketid	120 min. at 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryg med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med kaffesirup. Skær corissanten op og læg et tyndt lag **Carat Decorcreme Mørk** i bunden. Sprøjt lidt mascarponecreme i og luk croissanten. Sprøjt nogle mascarpone dutter på toppen og drys med kakaopulver. Tilføj en pipette af 1 ml med kaffesirup.

Specielle ingredienser til brug

Kakaopulver, mascarpone, Chantypak, Carat Decorcreme Mørk, hvid farve, Amaretto, espresso kaffe

Mimetic

Crownies



Vidste du at...

Oprindelsen af brownie kan dateres helt tilbage til 1893, på anmodning fra Bertha Palmer til kokken på hendes mands Palmer House Hotel i Chicago, om at lave en mundfulds-størrelse kage til kvinder. Vi har opdateret chokoladebrownien til dette 21. århundredes sprøde croissant version!

Source : <http://mentalfloss.com/article/60011/who-invented-brownie>



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	480	48
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Kakaopulver	60	6
Sapora Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur	500	50

Fyld (bag i 25 min. ved 180°C i hel ramme)

Tegral Satin Brownie	3000
Vand	750
Belcolade Selection Noir Grains	200

Anglaise creme:

Mælk	250
Fløde 35%	250
4 æggeblommer	
Sukker	80
1 vaniljestang	

Sirup

Harmony Sublimo	500
1 vaniljestang	

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter på 25 x 9 cm. Rul et stykke brownie (10g) og evt. ekstra Belcolade Selection Noir Grains ind i croissanter á 50 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup. Dekorér med Deli Karamel (med 1% havsalt), stykker af brownie og pecannødder. Tilsæt derefter en pipette (4 ml) af Creme Anglaise på toppen.

Specielle ingredienser til brug

Kakaopulver, Tegral Brownie, Belcolade Selection Noir Grains, Deli Karamel, pecannødder

Mimetic

Cacio E Pepe



Vidste du at...

Helt passende til nutidens trend, sammenkobler denne søde og salte croissant den traditionelle croissant med en bechamelsauce fra den Italienske Pecorino Romano ost og frisk malet sort peber. Una delizia!



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	50	5
Gær	50	5
Frisk malet sort pebet	10	1
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Bechamelsauce:

Mælk	500
Hvid "smørbolle"	70-90
Pecorino Romano	120
Salt og peber	Tilpas
Muskatnød	Tilpas

Farvet dej

Sort: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning sluttet og bland med 10 g vegetabilsk kul.

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2 mm. Skær trekanter af 17 x 6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg og drys med krydderier (og evt. birkes og sesam)

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	14 min.

Efter afbagning

Fyld med 15-20 g bechamelsauce og dæk med Pecorino Romano chips (bland med vegetabilsk kul til sorte). Til chips: fordel 250 g ost på en bakke og bag ved 180°C til de er sprøde

Specielle ingredienser til brug

Friskmalet sort peber, muskatnød, hvid "smørbolle", Pecorino Romano (til bechamel og dekoration), vegetabilsk kul, blandede krydderier

Mimetic

Lemon Marengs



Vidste du at...

Du sandsynligvis vil smelte alle morgenmad - og brunchhjerter med denne perfekte kombination af Frankrigs nummer 1 "Viennoiserie" den klassiske croissant og landets 4. mest foretrukne dessert - Citrontærten.

Source: Institut Harris Interactive, 2015



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Skal af 2 lime		
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur	500	50

Fyld

Deli Citron	350
-------------	-----

Dekoration

Marengs:

Ovablanca	500
Vand	250

Ovablanca og vand piskes til blød marengs

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Rul ned til 2,7 mm. Skær trekanten af 25 x 9 cm og rul til croissanter på 50 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Fyld med Deli Citron, dekorér med marengs og flambér den. Læg lidt limeskal og/ eller en skive tørret lime på toppen.

Specielle ingredienser til brug

Deli Citron, limeskal, tørret lime, Ovablanca



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	50	5
Gær	50	5
Vegetabilsk kul	5	0,5
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Flødecreme med stykker af cookie
(1/3 færdigpisket **Cremyco** og 2/3 **Chantypak**) Tilpas

Sirup

Harmony Sublimo 500
1 vaniljestang

Farvet dej

Sort: Tag 25% af dejen fra til at lægge på toppen før du ruller ud og laminere de sidste 75%

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den store dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den lille dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter af 25 x 9 cm og rul til croissanter på 50 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur 210°C med lidt damp
Bagetid 17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup. Skær corissanten op og læg et tyndt lag **Carat Decorcreme Hvid** med cookie stykker i bunden. Sprøjt flødecreme i og luk croissanten. Sprøjt små dråber af flødecreme på toppen og dekorér med en halv cookie.

Specielle ingredienser til brug

Blæksprutte blæk, Oreo kiks, **Carat Decorcreme Hvid**, **Chantypak**, **Cremyco**, vaniljestang, sukker

Mimetic

Mango & kirsebær



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Sapora Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	500	50
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Topfil Mango	Tilpas
Flødecreme	Tilpas
(Bland 1/3 færdigpisket Cremyco & 2/3 Chantypak)	

Sirup

Harmony Sublimo	1000
1 vaniljestang	

Kirsebærsirup

Harmony Sublimo	100
Classic Kirsebær	20

Farvet dej

Orange: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 1 g rød farve og 0,5 g gul farve fortyndet i et par dråber vand

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2 mm. Skær trekanter af 17x6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/ stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup. Skær corissanten op og læg et tyndt lag Topfil Mango, efterfulgt af flødecreme og luk croissanten. Sprøjt en flot haneke af creme på toppen og dekorér med ribs og en pipette af 4 ml, fyldt med kirsebærsirup

Specielle ingredienser til brug

Rød og gul farve, Topfil Mango, Chantypak, Classic Kirsebær



Ingredienser

	g	%
Dej		
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Sapora Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Topfil Jordbær 30%

Sirup

Harmony Sublimo 1000
1 vaniljestang

Farvet dej

Rød: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 2 g rød farve

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter af 25 x 9 cm og rul til croissanter på 50 g/ stk. Skær croissanter midt over og placer på en plade med spidsen opad.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges md æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup. Sprøjt med Topfil Jordbær inden i og dyp den ene side i Belcolade Selection Blanc. Pynt med et grønt blad lavet af fondant.

Specielle ingredienser til brug

Rød farve, Topfil Jordbær, grøn farve, Belcolade Selection Blanc

Mimetic

Saltet karamel og peanuts



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Peanut butter	100	10
Sapores Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Deli Karamel

Farvet dej

Brun: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 40 g kakaopulver og 20 g vand

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2 mm. Skær trekanter på 17 x 6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	14 min.

Efter afbagning

Fyld med Deli Karamel. Glaser med tempereret Belcolade Selection Lait Caramel og pynt med peanuts og havsalt

Specielle ingredienser til brug

Cremeret peanut butter, kakaopulver, Deli Karamel, Belcolade Selection Lait Caramel, peanuts, havsalt



Ingredienser

	g	%
Dej		
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Sapora Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Kokos stænger:

Æggehvider	150
Sukker	250
Invertsukker	30
Kokosmel	500

Smelt æggehvider, sukker og invertsukker sammen ved 60°C. Hæld herefter blandingen over kokosmelet og blandt godt sammen. Dæk til med plastik indtil brug.

Farvet dej

Blå: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 2 g blå farve

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	20°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2 mm. Skær trekanter på 17 x 6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	14 min.

Efter afbagning

Overtræk med Belcolade Selection (Lait eller Noir kakaosmør for at gøre den mere flydende) og pynt med kokosmel og chokolade.

Specielle ingredienser til brug

Kokosmel, invertsukker, Belcolade Selection Lait, Belcolade Selection Noir, kakaosmør, blå farve

Mimetic

Cuberdon



Vidste du at...

Cuberdons med hindbær-smag er en af belgiens mest ikoniske søde sager. Vi har taget smagen og den straks genkendelige form på Cuberdon, som efter sigende er inspireret af monk's hatte og lavet dem til en lige så ikonisk og uimodståelige croissaner med hindbær smag.



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Lilla farve	8	0,8
Sapore Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Hindbær cremeux:

Hindbær puré	500
Æg	100
Æggeblommer	150
Sukker	100
4 blade husblas	
Smør	150

Hindbær glaze:

Harmony Sublimo	100
Classic Hindbær	10

Farvet dej

Lilla: Tag 25% af dejen fra til at lægge på toppen før du ruller ud og laminere de sidste 75%

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den store dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den lille dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2 mm. Skær trekanter af 17x6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/stk. Skær croissanter midt over og placer på en plade med spidsen opad.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	14 min.

Efter afbagning

Glaser med hindbær glaze. Fyld fra toppen med hindbær cremeux. Top af med en pipette fyldt med 1 ml hindbær glaze.

Specielle ingredienser til brug

Harmony Sublimo, Hindbær Puré

Mimetic

Spiced Apple



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Sapora Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Topfil Æble	500
Kanel	5
Flødecreme	Tilpas
(Bland 1/3 færdigpisket Cremico & 2/3 Chantypak)	

Sirup

Harmony Sublimo	500
1 vaniljestang	

Farvet dej

Gul: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 2 g gul farve, fortyndet med et par dråber vand

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter af 25x9 cm og rul til croissanter på 50 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup. Skær corissanten op og læg et tyndt lag Topfil Æble efterfulgt af flødecreme og luk croissanter. Sprøjt lidt creme ovenpå og drys med stykker af Bastogne kiks.

Specielle ingredienser til brug

Gul farve, Topfil Æble, Chantypak, Cremico, Bastogne kiks

Mimetic

Pistacie



Vidste du at...

I 1910, lavede konditor Louis Durand of Maisons Laffitte en kage for at fejre det berømte Paris-Brest cykelløb og gav denne det samme navn. Ca. 110 år senere blev vi inspireret til at tage det franske udtryk et skridt videre og lavede en cremefyldt croissant med pistacier.

Source: <https://www.paris-brest.fr/historique.html>



Ingredienser

Dej	g	%
Mel	1000	100
Vand ±	450	45
Salt	20	2
Sukker	80	8
Gær	50	5
Saporo Fidelio	25	2,5
Mimetic Primeur	50	5
S500	15	1,5
Mimetic Primeur (til laminering)	500	50

Fyld

Hasselnøddecreme:	
Carat Supercrème Nutolade	100
Knust isvaffel	10
Flagesalt	2

Pistacie crème mousseline:	
Flødecreme (Bland 1/3 færdigpisket Cremyco & 2/3 Chantypak)	500
Summum Pistacie	65
Smeltet smør	150

Sirup

Harmony Sublimo	1000
1 vaniljestang	

Farvet dej

Grøn: Tag 425 g af dejen fra 2 min. før æltning afsluttes og bland med 2 g grøn farve, fortyndet med et par dråber vand

Fremgangsmåde

Æltetid	4 min. ved lav hastighed + 4 min. ved høj hastighed
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -20°C
Laminering	2 x 4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen af den laminerede dej og rul ned til 2,7 mm. Skær trekanter af 25 x 9 cm og rul til croissanter på 50 g/stk.
Rasketid	120 min. ved 28°C - R.H. 85%

Før afbagning

Stryges med æg

Afbagning

Ovntemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	17 min.

Efter afbagning

Glaser med sirup og drys med pistaciestykker. Skær croissanten midt over læg Hasselnøddecreme i bunden og sprøjt med Pistacie crème mousseline på toppen inden du lukker croissanten.

Specielle ingredienser til brug

Cremyco, Carat Supercrème Nutolade, flagesalt, smør, grøn farve