



- *Das 8% Backmittel-Konzentrat:*
- *überragende TK-Eignung*
- *attraktive Kalkulation*
- *zur Herstellung gezogener Teige*
- *Butteranwendung möglich*

CrossQuick

Grundrezept: Croissants

Betriebsrezept

_____	3000 g	Weizenmehl
_____	240 g	CrossQuick
_____	240 g	Zucker
_____	90 g	Backmargarine oder Butter
_____	160 g	Hefe
_____	50 g	Salz
_____	300 g	Eier
_____	1350 g	Wasser
_____	2000 g	Ziehmargarine oder Ziehbutter

Herstellung

- Spiralknetter: 3 + 3 Minuten
Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
- Den Teig zum Rechteck formen und 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen und den Teig 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Bei Verwendung von Ziehbutter zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.

- Den Croissantteig auf 2,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden und wie gewohnt zu einem Croissant aufwickeln.
- Auf Backbleche absetzen und bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit wenig Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 Minuten backen und nach ca. 10 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

Weltenbummler & Allrounder: Das Croissant.

Einst eine europäische Spezialität, ist das „Butterhörnchen“ längst zum Globetrotter geworden. Ob als Mini oder Sattmacher-Portion, halbmondförmig oder gerade, mit oder ohne Füllung, süß oder pikant – kaum ein anderes Gebäck ist so vielseitig und wandelbar – und so beliebt.

Perfekt mit CrossQuick:

- zarte, feinsplittrige Blätterung
- schnittfest
- kurz im Biss
- optimales Gebäckvolumen
- formstabil
- natürliche Farbe



Auch perfekt für Plunder!

Grundrezept: Plunder

Betriebsrezept

_____	3000 g	Weizenmehl
_____	150 g	CrossQuick
_____	300 g	Zucker
_____	300 g	Backmargarine oder Butter
_____	200 g	Hefe
_____	50 g	Salz
_____	400 g	Eier
_____	900 g	Wasser
_____	2000 g	Ziehmargarine oder Ziehbutter

Herstellung

- Spiralknetter: 3 + 3 Minuten
Teigtemperatur: 18 bis 20 °C
- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Zieh Fett in 3 einfachen Touren einziehen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Bei Verwendung von Ziehbutter zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen und beim Ausrollen eine Teigdicke von 12 mm nicht unterschreiten.
- Den fertig getourten Plunderteig nochmals 15 bis 20 Minuten entspannen lassen und anschließend zu den verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 bis 25 Minuten (je nach Größe) mit Schwaden backen.



Offizieller
Förderer




BRAUN

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 426