



**Backstabile Schokocreme**  
für zartschmelzenden Genuss



## Verführerischer Schokoladen- cremegenuss

Perfekte Ergebnisse vom  
Ofen bis in die Theke

Seit jeher begeistert Schokoladencreme mit ihrem einzigartigen Geschmack und ihren zartschmelzenden Eigenschaften. Kein Wunder also, dass die Nachfrage nach Gebäcken mit Schokoladencremefüllung nach wie vor hoch ist.

**Bieten Sie unwiderstehliche feine Backwaren mit einer Schokoladencremefüllung, die Ihre Kunden immer wieder in Ihre Filiale lockt.**

## Ihre Vorteile auf einen Blick:

Besonders  
hohe Back-  
stabilität

### *Geschmack & Textur*

- Reichhaltiger Schokoladencremgeschmack
- Angenehm cremig im Biss

### *Überzeugendes Backergebnis*

- Optimale Standfestigkeit bei der Verarbeitung und beim Backen
- Gleichmäßige Füllung ohne Hohlräume
- Stabil im Anschnitt
- Kein Ausbrennen

#### Mit herkömmlicher Füllung:



#### Mit unserer Backstabilen Schokocreme:



# Croissants mit Schokoladencremefüllung

Gesamtstückzahl: 100



..... 7,430 kg Croissants (**CrossQuick**)  
[siehe Grundrezept]

## Füllung

..... 2,000 kg **Backstabile Schokocreme RSPO SG**

### Herstellung

- ▶ Den Croissantteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 15×18 cm schneiden.
- ▶ Einen Streifen Schokocreme ca. 20 g aufspritzen, etwas in die Länge ziehen und ohne Spannung aufrollen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C  
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Zug öffnen nach: ca. 10 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

# Plunder mit Schokoladencremefüllung

Gesamtstückzahl: 65



..... 3,715 kg Croissants (**CrossQuick**)  
[siehe Grundrezept]

- ▶ Den tourierten Croissantteig auf 55×195 cm ausrollen (Ausrollstärke ca. 2,5 mm) und in 11×15 cm große Stücke schneiden.

..... 1,950 kg **Backstabile Schokocreme RSPO SG**

- ▶ Verschlossen bei 32°C über Nacht warmstellen.

## Dekor

..... 1,300 kg Aprikosenkonfitüre

..... 0,650 kg **Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

### Herstellung

- ▶ Die Teigstücke mit Wasser besprühen, je 1 Streifen Schokocreme à 15 g auf das obere Drittel und untere Drittel aufspritzen, das obere Teigstück über die Schokocreme klappen und über die andere Creme legen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Mit Glasura Intense überspinnen.

### Backtechnik

- ▶ Abbacken bei:  $\frac{3}{4}$  Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C  
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Zug öffnen nach: ca. 15 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

# Schokoladencreme- Vanille-Strietzel

10 Bleche, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 10

# Vanille-Strietzel mit Schokoladencremefüllung

10 Bleche, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 10



..... 8,000 kg Mischteig (**Hefemürb Konzentrat 10%**)  
[siehe Grundrezept]  
▶ Jeweils 800 g auf 60×20 cm (Ausrollstärke  
ca. 3 mm) ausrollen.

## Füllung

..... 8,000 kg **Backstabile Schokocreme RSPO SG**,  
Verschlossen bei 32 °C über Nacht warmstellen  
▶ Jeweils 800 g Schokocreme auf den ausgeroll-  
ten Teig streichen. An der Kante der Längsseite  
jeweils 300 g Vanillecreme nach der Quellzeit  
aufdressieren.

..... 3,000 kg Vanillecreme (**Vanille-Backfüllung**)  
[siehe Grundrezept]

..... 2,500 kg Streusel (**Mürbella + Butter**)  
[siehe Grundrezept]

## Dekor

..... 1,500 kg Aprikosenkonfitüre

..... 1,200 kg **Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

..... 8,000 kg Mischteig (**Hefemürb Konzentrat 10%**)  
[siehe Grundrezept]  
▶ Jeweils 800 g auf 60×20 cm (Ausrollstärke  
ca. 3 mm) ausrollen.

## Füllung

..... 8,000 kg Vanillecreme (**Vanille-Backfüllung**)  
[siehe Grundrezept]

..... 4,000 kg **Backstabile Schokocreme RSPO SG**,  
Verschlossen bei 32 °C über Nacht warmstellen  
▶ Jeweils 800 g Vanillecreme nach der Quellzeit  
aufstreichen. Jeweils 200 g Schokocreme oben  
und unten längs aufdressieren.

..... 2,250 kg Streusel (**Mürbella + Butter**)  
[siehe Grundrezept]

## Dekor

..... 1,500 kg Aprikosenkonfitüre

..... 1,200 kg **Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

## Herstellung

- ▶ Zur Schnecke aufrollen, sodass die Vanillecreme sich in der Mitte befindet.
- ▶ Auf gefettete Bleche setzen.
- ▶ Mittig einschneiden, die Seiten leicht auseinanderdrücken.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Bei  $\frac{3}{4}$  Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.

## Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

## Herstellung

- ▶ Von oben und unten zur Mitte aufrollen.
- ▶ Die Rollen auf das gefettete Blech legen.
- ▶ 3 Mal längs einschneiden und die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Abbacken bei:  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

# Grundrezepte

## Croissants

Gesamtstückzahl: 100

..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,350 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,240 kg	<b>CrossQuick</b>
..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,160 kg	Hefe
..... 0,090 kg	Backmargarine, oder Butter
..... 0,050 kg	Salz

- ▶ Werden die Croissants direkt gebacken, CrossQuick um die Hälfte reduzieren.

### Zieh fett

..... 2,000 kg	Schnellziehplatte oder Ziehbutter
----------------	-----------------------------------

### Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Zieh fett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- ▶ Auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15×18 schneiden.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

### Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
- ▶ Teigttemperatur: 20–22 °C
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

## Mischteig

..... 5,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,500 kg	<b>Hefemürib Konzentrat 10%</b>
..... 0,750 kg	Zucker
..... 0,625 kg	Backmargarine , Butter oder Speiseöl
..... 0,500 kg	Vollei
..... 2,000 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Hefe, bis 500 g

### Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigttemperatur: ca. 24–26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

## Vanillecreme

..... 1,000 kg	<b>Vanille-Backfüllung</b>
..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Rapsöl
..... 0,300 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 5 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

## Streusel

..... 1,000 kg	<b>Müribella</b>
..... 0,500 kg	Butter

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

