

Foodtrend-Rezepte



Mit Glitzer-Effekt

Crystal Croissant

Gesamtstückzahl: 54

Croissant-Teig

..... 1,500 kg **Crossata**
..... 0,075 kg Hefe
..... 0,750 kg Wasser

- ▶ Kurz im Spiralknetter verkneten:
2 + 2 Minuten

..... 0,750 kg Butterziehplatte
▶ Zum Tourieren.

Frucht-Füllung

..... 1,500 kg **Fruchti-Top Orange**

Tipp: Es können alle Fruchti-Top Sorten verwendet werden.

Dekor

..... 0,025 kg Zimt
..... 0,800 kg Zucker

- ▶ Mischen.

Tipp: Für einen noch glamouröseren Auftritt zusätzlich mit den Glitzer-Zuckern von Günthart arbeiten.

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Die Ziehmararine oder das Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen.
- ▶ Den Teig vor dem Aufarbeiten ca. 10 Minuten entspannen lassen.
- ▶ Bei Verwendung von Butterziehfett zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.
- ▶ Den Croissant-Teig auf 54 cm x 162 cm (ca. 2,5 mm dick) ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- ▶ Die Dreiecke an der Breitseite ca. 2 cm tief einschneiden, auseinanderziehen und ohne Spannung aufrollen.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen und auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken und während des Backens öfter wenden.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Füllen und anschließend in Zimtzucker wälzen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: 175° C
- ▶ Backzeit: ca. 6-8 Minuten