Französischer Croissant

Methode: Tiefkühler

Teigmenge: 6‘965 g
Ausbeute: ca. 250 Stücke
Teigeinlage: 25 g

Knetung: Spiralkneter
Mischzeit: 4 - 6 Minuten
Knetzeit: 0 - 1Minuten

Teigtemperatur: 18° C

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 550	3’000	100,00	
Wasser kalt	1’500	50,00	
Hefe Plus	195	6,50	
Zucker	200	6,66	miteinander mischen
Butter	500	16,25	nach 4 Min. beigeben
Speisesalz	70	2,16	gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig plastisch auskneten
TOURIERBUTTER	1.500 kg für 5.310 kg Teig		

Aufarbeiten
Den Teig sofort rechteckig 50 X 35 cm ausrollen und 45 – 60 Minuten tiefkühlen.
Darauf achten, dass Teig und Butter die gleiche Konsistenz aufweisen.
Die Butterplatte auflegen und die andere Teighälfte überlegen. Sofort eine doppelte und eine einfache Tour geben und nach kurzer Abstehzeit die letzte einfache Tour geben. Danach den Buttergipfelteig in Plastik einpacken und bei -18°C tiefkühlen.
Nach der Tiefkühllagerung muss der Teig im Kühlschrank bei 3 – 5°C / 18 - 22 Std. aufgetaut werden.
Betriebsüblich aufarbeiten. Die gerollten Gipfel auf Bleche absetzen und dem schonenden Gärprozess zuführen. Können auch als gegarte Teiglinge hergestellt und gelagert werden.

Backvorbereitung
Die Teiglinge direkt aus dem Tiefkühler nehmen und sofort backen.

Backen
In warmen Ofen mit viel Dampf einschiessen. Nach 8 Minuten Zug ziehen und goldgelb ausbacken.

Backtemperatur: 215° C fallend
Backzeit : 16 - 17 Minuten