

RiW<sup>®</sup>

nur das Beste

Art.-Nr. 1904

Französischer Croissantmix



[www.riwoback.de](http://www.riwoback.de)

Zur Herstellung hochwertiger Margarine- und Butter-Croissants mit der traditionellen französischen Geschmacksnote.

## Croissantteig I

4,500 kg RIWO Französischer Croissantmix

0,200 kg EIWO Premium Vollei

0,220 kg EIWO Hefe Premium

2,200 kg Wasser ca. (kalt)

2,000 kg Croissantplatte (280 g pro kg Teig)

**9,120 kg Gesamtteig**

Touren: 1 x einfach, 1 x doppelt = 12 Schichten

## Croissantteig II

4,000 kg RIWO Französischer Croissantmix

0,200 kg EIWO Hefe Premium

2,100 kg Wasser ca. (kalt)

2,000 kg Croissantplatte (320 g pro kg Teig)

**8,300 kg Gesamtteig**

Touren: 3 x einfach = 27 Schichten

## Verarbeitungshinweis:

### zur Teigführung:

- Je höher der Tourierfettanteil ist, desto mehr Schichten muss das Croissant haben! Zu dicke Fettschichten schmelzen beim Backen aus den Teigschichten. Zu dünne Fettschichten reißen beim Tourieren. Die Teigschichten verkleben ineinander und verhindern so die Schichtbildung der Krume!
- Führen Sie den Teig kühl, ca. 20 - 24 °C Teigtemperatur! (Eventuell mit Eiswasser arbeiten oder das Mehl in den Froster stellen).
- Teig nicht zu intensiv kneten: Knetzeit (Spirale) ca. 2 + 3 Min.
- Lassen Sie den Croissantteig nach der Herstellung ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen!

### vorbereiten zum Abbacken:

- Lassen Sie die Croissantteiglinge bei ca. 35 °C und nicht zu hoher Luftfeuchte (65% rel. Luftfeuchte) garen!
- Streichen oder sprühen Sie die Croissants bei 2/3 Gare mit Ei ab!
- Lassen Sie die Croissantteiglinge bis zum Erreichen der 3/4 Gare etwas abtrocknen.

### zum Abbacken:

- Backen Sie die Croissantteiglinge bei 210 - 220 °C ohne Schwadenzugabe!
- Die Backzeit beträgt ca. 15 - 18 Min. (Bei Teigeinwaage 55 g)