

Gevulde Champagne Croissant

Image



Gevulde Champagne Croissant

Deze heerlijke gevulde champagne croissants zijn perfect voor Oud & Nieuw!

20°C

190°C

22 min

108 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3750 g Tarwebloem T45 75%
1250 g Tarwebloem T65 25%
300 g Gist 6%
600 g Suiker 12%
100 g Royal Steensma Bak Speciaal Max 2%
250 g Boter 5%
250 g Vers ei 5%
1000 g Volle melk 20%
250 g Royal Steensma Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%
100 g Zout 2%
1000 g Water ca. 20%
1350 g Toerboter 45%

Coating:

1000 g Royal Steensma Souplesse Neutraal
Knettersuiker

Champagne bavaroise:

1540 g Dawn Fond Neutraal
1540 g Water, 25C
600 g Dawn Compound Marc de Champagne
7700 g Slagroom ongezoet, lobbig

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Deeg:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit kort af, gewenste deegtemperatuur is 20°C.

2. Plaats het deeg 30 minuten in de vriezer.
3. Toer het deeg 1 x in 4 en 1 x in 3 en laat het hierna 20 minuten rusten in de koeling.
4. Rol de plak uit op 25 cm breedte, niet dunner dan 3,5 mm.
5. Snij driehoeken van 9 cm breed en 25 cm lang en rol deze op als een croissant.
6. Geef de croissants een narijs van ca. 70 minuten.
7. Bakken inschietoven 190°C (rotatieoven 170°C) gedurende 22 minuten, laatste 3 minuten met de schuif open.
8. Laat de croissants afkoelen.

Coating:

1. Verwarm de Royal Steensma Souplesse Neutraal tot 40°C.
2. Haal de croissants door, werk af met knettersuiker en laat uitharden.

Champagne bavaroise:

1. Meng de Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Marc de Champagne toevoegen.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Snij de croissant open en vul hiermee de croissant met ca. 100 g vulling.
4. Werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

