

Gevulde Gele Room Croissant

Image



Gevulde Gele Room Croissant

Een heerlijke traditionele croissant gevuld met verrukkelijke gele room!

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

20 g Speculaaskruiden

Gele Room:

3080 g Dawn Instant Excellent

7700 g Water, koud

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 en spatel hier de speculaaskruiden door.
2. Haal de croissants door en laat uitharden.

Gele Room:

1. Meng Dawn Instant Excellent met koud water gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling met de garde.
2. Vul hiermee de croissants met ca. 100 g vulling.
3. Werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

