

Gevulde Witte Chocolade Croissant

Image



Gevulde Witte Chocolade Croissant

Een heerlijke cro...issant gevuld met witte chocolade bavaroise!

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 Dawn Decorgel Plus Neutraal

Royal Steensma Kleur Karmijn Rood

Witte chocolade bavaroise:

1540 g Dawn Fond Chocolade Wit

1540 g Water, 25C

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 Dawn Decorgel Plus Neutraal tot 40°C en voeg Royal Steensma Kleur Karmijn Rood toe.
2. Haal de croissants door.

Witte chocolade bavaroise:

1. Meng de Dawn Fond Chocolade Wit met water.
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

