

# Kerstboom Croissant



## RECEPTUUR

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| 100 % Super Patent Kristal ..... | 10.000 gram |
| 12 % Kristalsuiker.....          | 1.200 gram  |
| 10 % Roomboter.....              | 1.000 gram  |
| 6 % Gist.....                    | 600 gram    |
| 5 % Ei.....                      | 500 gram    |
| 2 % Zout.....                    | 200 gram    |
| 21 % Water (koud) .....          | 2.100 gram  |
| 21 % Melk .....                  | 2.100 gram  |

## TOERBOTER

|                     |            |
|---------------------|------------|
| 40 % Toerboter..... | 4.000 gram |
|---------------------|------------|

## DECODEEG

|                        |
|------------------------|
| 15 % Croissant deeg    |
| 0.75% Groene kleurstof |

## SUIKERWATER

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Water.....         | 1.000 gram |
| Kristalsuiker..... | 1.000 gram |

## VANILLEROOM

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| 50 % Slagroom.....       | 1.000 gram |
| 50 % Melk.....           | 1.000 gram |
| Optioneel: vanillestokje |            |
| 15 % Kristalsuiker.....  | 300 gram   |
| 6,6 % Maizena.....       | 132 gram   |
| 14 % Ei.....             | 280 gram   |

## WERKWIJZE ROOM KOKEN

- Melk, slagroom en vanillestokje aan de kook brengen; halverwege het merg toevoegen.
- Intussen maizena, kristalsuiker mengen met de eieren (vlot i.v.m. stippen in de room).
- Wanneer de massa kookt, iets bij het ei-mengsel gieten en alles bij elkaar familie maken. Even door verwarmen tot het kookt en van het vuur nemen, uitstorten en direct afdekken (met plastic of boter) om velvorming te voorkomen.

## WERKWIJZE

- Deeg 4 min. op normale snelheid mengen en ca. 4 min. snel mengen, 15% van het deeg afnemen en groen kleuren.
- Opbollen, kruiselsings insnijden en platdrukken. Niet te dikke deegstukken in plastic in de koeling leggen.
- Bij voorkeur de dag erna verwerken.
- Deeg uitrollen op ca. 8 mm en de plastische toerboter invouwen.
- Met kleine tussenposen eenmaal in vieren en eenmaal in drieën toeren, zijkanten insijden om het deeg te ontspannen.
- Bij de laatste toer het groene deeg uitrollen op 1,5 mm en op één deel in het deeg, de rest over het deegstuk.
- Vervolgens het deegstuk uitrollen op 2,8 mm en 40 cm breed.
- Sporen van 6 cm breed, snij een halve croissant, rol ontspannen op en vouw het laatste staartje eronder.
- Na voldoende narijs, afbakken op 230° C of hete lucht 170°C met voldoende stoom, gedurende ca. 18-20 minuten.
- Na het bakken meteen be strijken met suikerwater (koken, als het kookt direct uit).
- Even terug zodat het niet meer plakt, suikerwater zorgt voor kleurbehoud.
- Afgekoeld vullen met room en afwerken met poedersuiker.

