

PRODUKTARK

CROISSANTDEJ FRA BRIDOR

**PRODUKTET:**

Plader af den lækreste croissantdej fra Bridor - velegnet til at lave klassiske smørcroissanter eller pain au chocolat. De giver dig også muligheden for at lege med formen på dine croissantprodukter. Prøv f.eks. cruffins eller New York rolls eller ganske simpelt lækre croissantfirkanter med lækre fyldninger før eller efter bagning.

Pladerne er rullet i 16 lag og indeholder 23% smør, så de giver masser af flotte, sprøde lag og en smag der smelter på tungen. De indeholder sukker og gær (modsat en buttede) og derfor er der behov for at raske/hæve inden afbagning. Pladerne er 280 x 380 mm i omkreds og 5 mm høje.

De er hurtige at anvende, lette at skære ud og arbejde med.

TILBEREDNING:

Sæt pladerne til optøning ca. 15 min. ved normal rumtemperatur, hvorefter de laves og stilles til hævnings 90-120 min. ved højst 28 C°, så smørlagene ikke smelter sammen.

Opvarm ovnen til 190 C°, og bag dem ved 165-170C° i ca. 12-14 min. afhængig af ovn og størrelse. Lad dem til sidst afkøle ved rumtemperatur, og så er de klar.

HOLDBARHED:

Rå dej: På frost (-18C°) 12 mdr. fra produktion. Må ikke genindfryses efter optøning.

Opbevaring efter afbagning: Indtil 24 timer ved normal rumtemperatur for optimal kvalitet, dog maks i 48 timer (dog også afhængig af fyldets holdbarhed).

VARESTAMDATA:

Varenavn: Smørcroissant dejplade

Varenr.: 2161

Pakning: 25x500g/karton 12,5 kg

Udskriftsdato: 11.12.2024



■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

CRUIFFINS MED FÆRDIG CROISSANTDEJ

Pladen af croissantdej fra Bridor giver mulighed for at lave forskellige former og udtryk på dine croissantprodukter. Her er en dejlig Cruffin fyldt med lækker citroncreme.

8 stk. à 92 g

Beregn din avance i Premium Pro

Ingredienser

500 g Smørcroissant dejplade (2161)
240 g Irca citroncreme - basisopskrift

Dejen tages ud fra frost og tempererer lidt (ca. 15 min. ved normal rumtemperatur). Dejen skæres ud til fastelavnsboller eller Cruffins (brug evt. croissantjern). Croissanterne trilles, enderne bukkes ind under midten og stykkerne lægges i en muffin silikoneform (varenr. 50774).

Hæves i 90-120 min. ved max. 28C°, så smørlagene ikke smelter sammen. Bages herefter i ca. 12 min. ved 180C°.

Umiddelbart efter bagning trilles Cruffins i stødt melis og afkøles. Der skæres et hul i toppen og cremen sprøjtes i. Der kan laves en roset på toppen med lidt knust chokolade.

Basisopskrift Irca citroncreme 240 g

100 g KåKå Vaniljecreme (25135)
100 g Irca Cremirca Citron (36711)
40 g Debic piskefløde 35% (21135)

Vaniljecreme og citroncreme røres sammen. Den piskede fløde tilsættes og der røres til en let ensartet creme.

Tip til brug af dejrester

Resterne fra croissantpladen hakkes sammen med Borgmestermasse eller en af de lækre bage stabile fyldninger fra Irca. Det kommer i en muffin silikoneform (varenr. 50774).

Raskes, pensles med æg og bages.