

## ■ PRODUKTARK

# LILLE SMØRCROISSANT OG PAIN AU CHOCOLAT

**PRODUKTERNE:**

Til den lille sult eller som en del af en buffet passer disse små lækkerier perfekt. Produkterne er frosne og forraskede samt penslede med æg, så de skal blot tages ud af fryseren efter behov, og efter kort optøning er de klar til afbagning.

**Lille Croissant, 30 g**

Croissanterne er lavet med 23 % smør – og det sikrer en yderst delikate smørsmag med den smeltende mundfornemmelse og de mange sprøde lag, der kendetegner en rigtig god croissant.

**Lille Pain au chocolat, 32 g**

En 'Pain au Chocolat' er den autentiske, franske chokoladecroissant kendetegnet ved dens "firkantede" udseende. Chokoladestavene er ægte chokolade, og croissantdejen indeholder masser af smør, så der opnås den rette smørsmag, mundfornemmelse og mange lækre sprøde lag.

**TILBEREDNING:**

Sæt produkterne til optøning på pladen med god afstand i mellem. Lad dem tø i ca. 30-45 min. ved normal rumtemperatur. Opvarm ovnen til 190 C°, og bag dem ved 165-170 C° med damp i ca. 13-14 min. afhængig af ovnen. Lad dem til sidst afkøle 15 min. ved rumtemperatur og så er de klar.

**HOLDBARHED OG OPBEVARING:**

Rå dej: På frost, -18 C°. 12 mdr. fra produktion.  
Kan opbevares i køleskab op til 24 timer før afbagning.  
Må ikke genindfryses efter optøning.

Opbevaring efter afbagning: Indtil 24 timer ved normal rumtemperatur for optimal kvalitet, dog maks i 48 timer.

**VARESTAMDATA:**

Varenavn: Smørcroissant, lille 30 g  
Varenr.: 2157  
Pakning: 240 stk. à 30 g  
32 kartoner pr. palle

Varenavn: Pain au chocolat, lille 32 g  
Varenr.: 2158  
Pakning: 240 stk. à 32 g  
32 kartoner pr. palle

Udskriftsdato: 30.05.2023



UNDGÅ  
MADSPILD

Lav double baked croissanter af dine daggamle croissanter – de er næsten endnu bedre!

Croissanter skæres halvt over på langs og 10 g marmelade sprøjtes ind, croissanter lukkes og smøres med 20 g frangipane og dyppes i mandelflager. De flamberes i ovnen ved 240 C° i 5-6 min. afhængigt af ovnen.

## FRANGIPANE

2.000 g

### Ingredienser

- 500 g Smør saltet (36063)
- 500 g Stødt melis (34405)
- 500 g Helæg, past. (36225)
- 500 g Mandelmel fint (37056)

Smør og sukker røres godt op til luftig konsistens - mandelmel og æg røres i.