

Hvad er en cruffin?

Bag en croissant i en muffinform og fyld den med creme, syltetøj eller andet sødt. Så har du en cruffin. Så vidt vides blev de første cruffins bagt i Australien i 2013, men de blev gjort populære af Mr. Holmes Bakehouse hurtigt derefter.

Cruffins med peanut/banan creme

70 stk. á 120 gram

INGREDIENSER

- 2.650 g CBP Hvedemel
- 650 g Sødmælk
- 255 g Øko Rørsukker
- 210 g Helæg past. skrabe
- 130 g Havresur 20 aktiv flyd.
- 100 g Kronjäst orig. gær
- 55 g Salt u/jod
- 600 g Vand
- 1.700 g Butter Pastry 100%
- 2.100 g Peanut/banan fyld – basisopskrift

PEANUT/BANAN FYLD 1.560 gram

- 1.000 g KåKå Vaniljecreme
- 400 g Debic piskefløde 35%
- 80 g Puratos Classic Banan
- 80 g Peanut butter creamy

Når smørret er pakket ind i dejen, hviler de til en ensartet temperatur. Rulles 2 x 4 og hviler på køl mellem hver rulning. Den færdige dej rulles ned til 3,5 mm og skæres ud som croissanter (ca. 90 g). Rulles sammen flade i den ene side, hvor snippen ligges i bunden. Cruffins lægges i tulipanforme og sættes i muffinforme. Trykkes let på toppen og raskes. Efter raskning trykkes de ned på toppen og bages ved 220 C. i 11-13 min. Når de er bagt, vendes de i sukker direkte fra ovnen og sættes tilbage i formen til afkøling. Herefter sprøjtes 30 g peanut/banana creme i og pyntes med en tørret banan på toppen.

PEANUT/BANAN FYLD: Vaniljecreme, peanut butter og bananpasta røres sammen. Fløden tilsættes og røres til en let ensartet creme (ikke piske).