

## ■ PRODUKTARK

# ØKOLOGISK SMØRCROISSANT OG PAIN AU CHOCOLAT

**PRODUKTERNE:**

Økologiske croissanter og Pain Au Chocolat fra Bridor i Frankrig. 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.

**Øko smørcroissant, 70 g**

Croissanterne er lavet med 24 % smør – og det sikrer en yderst delikate smørsmag med den smeltende mundfornemmelse og de mange sprøde lag, der kendetegner en rigtig god croissant.

**Øko Pain au chocolat, 75 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 190C°, og bag dem ved 165-170 C° med damp i ca. 15 -17 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: Øko smørcroissant, 70 g  
Varenr.: 2159  
Pakning: 60 stk. à 70 g  
32 kartoner pr. palle

Varenavn: Øko Pain au chocolat, 75 g  
Varenr.: 2160  
Pakning: 70 stk. à 75 g  
32 kartoner pr. palle

Udskriftsdato: 12.04.2024



■ UDVIKLET AF ODENSE MARCIPAN

# TWICE BAKED CROISSANTER

Vil du gerne undgå madspild og optimere dine omkostninger? Så husk, at du med fordel kan bruge daggamle croissanter til superlækre fyldte croissanter. Det hedder Twice baked - de daggamle croissanter får nyt liv og egner sig fint til at blive fyldt og bagt igen.

## Grundopskrift makronmasse

1.200 g OM Bitter 00/æg fritg (35007)

1.200 g Stødt melis (34405)

480 g Æggehvider (36200)

Rør marcipan og sukker sammen, og tilsæt æggehvider lidt ad gangen.

Flæk en daggammel croissant. Pensl indvendigt og udvendigt med opblandet CREDI®SHINE Base. Fyld med makronmasse og IGOS Fruit Filling Rabarber (varenr. 30060) eller måske Fruit Filling Æble (varenr. 30062) og sprøjt makronmasse på toppen. Dyp i nødder eller mandler.

Bag ved 220°C i 8-10 min. og drys med fx flormelis