

## Frucht-Croissant



### Zutaten für 32 Stück:

#### Grundteig:

1.000 g Weizenmehl, Type 550  
150 g VORTELLA-Backkrem GU/GV  
100 g Eier  
60 g Hefe  
10 g Salz  
400 g Wasser

---

1.720 g Grundteig

#### Croissantteig:

1.720 g Grundteig  
500 g VORTELLA-Premium-Zieh-Soft

---

2.220 g Croissantteig

#### Kalkkremfüllung:

400 g VORTELLA-Kalkkrem-Premium  
1.000 g Wasser

---

1.400 g Kalkkremfüllung

### Herstellung:

#### Grundteig:

Knetzeit: 2 + 4 Min.

Teigtemp.: 22 - 24°C

Teigruhe: ca. 10 Min. im Kühlschrank

#### Croissantteig:

Nach der Teigruhe die VORTELLA-Premium-Zieh-Soft Platte mit 2 doppelten Touren in den Grundteig einziehen.

#### Kalkkremfüllung:

Alle Zutaten im Schnellgang ca. 3 Minuten glattrühren.

### Herstellung Frucht-Croissant:

Nach einer kurzen kühlen Teigruhe den tourierten Croissantteig auf 40 cm Breite und 96 cm Länge ausrollen. Die 40 cm in 2 Stücke zu 20 cm und die 96 cm in 8 Stücke zu 12 cm einteilen. Danach die so entstandenen Rechtecke diagonal durchschneiden, so dass zwei Dreiecke entstehen. Die Dreiecke zu Croissants aufrollen.

Backtemperatur: 220°C (20°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 14 Min.

Schwadengabe: wenig Schwaden

Nach dem Abkühlen auf der einen Seite VORTELLA-Kalkkrem-Premium und auf der anderen VORTELLA-Delikatess-Erdbeer-Füllung oder eine der anderen fruchtigen Vortella-Varianten einspritzen.