



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Croissant Artisan 14%

393310



Croissant Artisan 14%

Unser Croissant Artisan 14 % ist ein Backmittel für tourierte Hefe-
feinteige. Mit unserem Backmittel erzielen Sie ein **feinblättrige** Ergebnis.
Das Backmittel stabilisiert den Teigling. Dadurch wird eine **erhöhte Gär-
stabilität** und eine **erhöhte Gefrier-, Auftautoleranz** erzielt.



LAGERUNG

KÜHL
&
TROCKEN



BESCHAFFENHEIT

PULVER



HALTBARKEIT

270 TAGE



GEBINDE

20 KG



Rezepturen

Rezepturempfehlung für Croissants:

Zutaten:

14,000 kg Croissant Artisan 14 %

100,000 kg Weizenmehl T550

7,000 kg Frischhefe

5,500 kg Margarine/ Butter

55,000 kg Wasser, gekühlt

181,500 kg

45,000 kg Ziehfett

Herstellungshinweise:

Knetzeit: 5 Minuten Mischen,
4 Minuten Kneten

Teigtemperatur: 19°C

Teigruhe: 10 Minuten , bei 4 -6 °C
flach ausgerollt

Aufarbeitung: 3x einfache Tour

Stückgare: 60 - 80 Minuten,
bei 28°C, 75 % rel. Lf.

Backtemp.: 210 °C OH , 200 °C UH

Schwaden: normal

Backzeit: 16 - 18 Minuten

Abzug: 5 Minuten vor Backzeit-
ende öffnen

Rezepturempfehlung für Plunderteige:

Zutaten:

14,000 kg Croissant Artisan 14 %

100,000 kg Weizenmehl T550

7,000 kg Frischhefe

6,000 kg Zucker

12,000 kg Margarine/ Butter

9,000 kg Vollei

40,000 kg Wasser, gekühlt

188,000 kg

60,000 kg Ziehfett

Herstellungshinweise:

Knetzeit: 4 Minuten Mischen,
5 Minuten Kneten

Aufarbeitung: 1 einfache +
1 doppelte Tour

Backtemp.: 200°C OH, 190 °C UH

Franzbrötchen

In Kombination mit unserer
Bakels Remonce Zimt
kreieren Sie hervorragende
Franzbrötchen





BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Bakels Deutschland GmbH
Paradiesstraße 206c
12526 Berlin, Deutschland
+49 (0)30 5038 0930
buero.berlin@bakelsdeutschland.de

www.bakelsdeutschland.de

Kennen Sie schon unserem Newsletter?
Einfach den QR-Code scannen
und anmelden!

