

Croissants

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

Weizenmehl, Butter, Wasser, Vollmilchpulver, Hefe, Vollei, Zucker, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Eier, Milch, Roggen, Gerste

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1723,6 kJ bzw. 411,7 kcal

Eiweiß: 7,7 g

Kohlenhydrate: 43,2 g

Fette: 23,1 g

Broteinheiten (BE): 3,6

1 BE entspricht: 27,8 g

Gebäckcharakteristik:

Croissants haben eine seidenmatt glänzende, goldbraune zarte Kruste. Die Krume ist zart-blättrig, die einzelnen Schichten saftig und von gold-gelber Farbe. Unsere Croissants schmecken leicht süßlich.

Verzehrsempfehlungen:

Croissants, eine typisch französische Gebäckspezialität, werden zum Frühstück, aber auch als Zwischenmahlzeit verzehrt. Zusammen mit einem Milchkaffee bilden sie ein typisch französisches Frühstück. Belegt mit Schinken oder Käse ist es ein leckerer herzhafter Snack.

Verzehrsfrische:

Egal um welche Croissants es sich handelt, sie sollten immer frisch sein. Croissants sollten spätestens vier bis fünf Stunden nach der Herstellung verzehrt sein.

Werden Croissants später gegessen, im Plastikbeutel aufbewahren und vor dem Verzehr kurz bei 150°C aufbacken. Der hohe Fettgehalt bewahrt das Gebäck vor der Austrocknung.

Besondere Information:

Croissants

Croissants sind in der Bundesrepublik lebensmittelrechtlich nicht definiert bzw. beschrieben. Sie werden heute überall in verschiedenen Varianten angeboten.

Die Herstellung des Teiges ist aufwendig: Hefefeinteige werden mehrfach ausgewalzt und übereinander gelegt. Jede neu ausgewalzte Schicht wird mit einer Schicht Fett versehen. Der Fachmann sagt dazu auch: das Fett wird eintouriert.

Die so entstandenen Butterschichten hemmen den Austritt von Kohlendioxid (CO₂), das während der Hefegärung gebildet wurde und von Wasserdampf, der in der Backphase entsteht. So erhält das Gebäck seine charakteristische Lockerung und Struktur, die teilweise geport, hauptsächlich aber lamellenartig sein soll.

Zum Tourieren kann der Fachmann einfache und doppelte Touren anwenden, um die gewünschte Anzahl von Teig-Butterlagen zu erhalten. Es gibt keine festgelegte Tourenkombination zur Croissantherstellung. Ihre Wahl ergibt sich aus den jeweils gewünschten Gebäudeigenschaften, aus der Art und Menge der Rohstoffe sowie den betrieblichen Bedingungen.