

Круасан-куб.

Провокаційний на вид, спокусливий на смак.



Класика в сучасній обробці.

Культовий французький круасан, але з "родзинкою", у формі куба.



Круасан-куб привертає увагу покупців своєю незвичною формою. Свіжоспечені круасани-кубики можна наповнювати різними начинками за смаком, а також покривати ганашем та декорувати відповідно до сезону.

Приготування

Тісто готується за принципом приготування французького круасану, але нарізається на квадрати (8,5x8,5 см) та складається у квадратні форми (10x10 см) для випікання.



Смаки

Пропонуємо 4 смаки:

- з чорною смородиною та молочним шоколадом,
- з малиною та шоколадом,
- з манго-маракуєю та білим шоколадом,
- з Бургунді та чорною смородиною.





Круасан-куб

з чорною смородиною та
молочним шоколадом

Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно
пшеничне в/г,
5,800 кг дріжджі
пресовані,
1,500 кг сіль,
10,000 кг цукор,
10,000 кг маргарин,
2,000 кг Нордікс Супер
Нью,
40,000 кг вода

Шарування:

42,000 кг маргарин для
шарування листового тіста

Ганаш:

18,000 кг вершки з
рослинними жирами 25%,
27,000 кг Тринідад Мілк

Наповнювач:

7,000 кг Палетта
Нейтральна,
1,170 кг вода,
7,000 кг чорна смородина
морожена

Покриття:

13,500 кг Сатіна Мілк,
1,500 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: для замісу тіста використовувати холодну воду (2°C). *В літній період краще частину води для замісу замінити на льод. Перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. – 6-8 хв. Температура тіста 15-17°C. Вологість тіста 34,2 %. Рекомендована кількість шарувань 3x3x3. Після другого та третього складування дати тісту відлежатися в холодильній камері 10-15 хв. Розкатати тісто товщиною 7-8 мм. Нарізати на квадрати розміром 8,5x8,5 см. Покласти у форму розміром 10x10 см: 3 квадрати один на одній (вага заготовки 0,195 - 0,205 кг, вага одного квадрата 0,062 - 0,068 кг). Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при відносній вологості 75-80% та температурі 32-33°C. Тістову заготовку садити в піч, коли вона буде за 1 см від кришки форми.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: початкова температура 210°C, на початку випічки подати пар, знизити температуру до 170°C протягом 40-50 хв.

Тривалість випікання залежить від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Ганаш: вершки довести до кипіння та з'єднати з Тринідад Мілк. Перемішати до однорідної консистенції погрузним блендером. Накрити плівкою в контакт. Поставити в холодильник на 4 години для стабілізації. Перед використанням збити бітером 1 хв.

Покриття: розігріти Сатіну Мілк з олією.

Наповнювач: Палетту Нейтральну з водою розтопити, додати чорну смородину та нагрівати до повного розчинення Палетти.

Формування: охолоджений виріб наповнити ганашем та наповнювачем. Покрити Сатіною Мілк.



Круасан-куб

з малиною та шоколадом

Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно
пшеничне в/г,
5,800 кг дріжджі
пресовані,
1,500 кг сіль,
10,000 кг цукор,
10,000 кг маргарин,
2,000 кг Нордікс Супер
Нью,
40,000 кг вода

Шарування:

42,000 кг маргарин для
шарування листового тіста

Наповнювач:

17,500 кг Палетта
Нейтральна,
17,500 кг малина

Начинка:

76,000 кг Чоколіна шоколад

Покриття:

13,500 кг Сатіна Дарк,
1,500 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: для замісу тіста використовувати холодну воду (2°C). *В літній період краще частину води для замісу замінити на льод. Перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. – 6-8 хв. Температура тіста 15-17°C. Вологість тіста 34,2 %. Рекомендована кількість шарувань 3x3x3. Після другого та третього складування дати тісту відлежатися в холодильній камері 10-15 хв. Розкатати тісто товщиною 7-8 мм. Нарізати на квадрати розміром 8,5x8,5 см. Покласти у форму розміром 10x10 см: 3 квадрати один на одній (вага заготовки 0,195 - 0,205 кг, вага одного квадрата 0,062 - 0,068 кг). Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при відносній вологості 75-80% та температурі 32-33°C. Тістову заготовку садити в піч, коли вона буде за 1 см від кришки форми.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: початкова температура 210°C, на початку випічки подати пар, знизити температуру до 170°C протягом 40-50 хв.

Тривалість випікання залежить від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Покриття: розігріти Сатіну Дарк з олією.

Наповнювач: Палетту Нейтральну розім'яти, додати малину та нагрівати до повного розчинення Палетти.

Формування: охолоджений виріб наповнити начинкою (з розрахунку на 1 виріб 0,090 кг Чоколіни шоколад) та малиновим наповнювачем (з розрахунку на 1 виріб 0,035-0,040 кг). Покрити Сатіною Дарк.



Круасан-куб

з манго-маракуєю та білим шоколадом

Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно
пшеничне в/г,
1,500 кг сіль,
5,800 кг дріжджі
пресовані,
10,000 кг цукор,
10,000 кг маргарин,
2,000 кг Нордікс Супер
Нью,
40,000 кг вода

Шарування:

42,000 кг маргарин для
шарування листового тіста

Наповнювач:

17,500 кг Палетта
Нейтральна,
8,750 кг пюре манго,
8,750 кг пюре маракуї

Начинка:

76,000 кг Чоколіна Вайт
шоколад

Покриття:

13,500 кг Сатіна Вайт,
1,500 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: для замісу тіста використовувати холодну воду (2°C). *В літній період краще частину води для замісу замінити на лід. Перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. – 6-8 хв. Температура тіста 15-17°C. Вологість тіста 34,2 %. Рекомендована кількість шарувань 3x3x3. Після другого та третього складування дати тісту відлежатися в холодильній камері 10-15 хв. Розкатати тісто товщиною 7-8 мм. Нарізати на квадрати розміром 8,5x8,5 см. Покласти у форму розміром 10x10 см: 3 квадрати один на одний, уникаючи завітрення заготовок (вага заготовки 0,195 - 0,205 кг, вага одного квадрата 0,062 - 0,068 кг). Кінцеве вистоявання 60-70 хв. при відносній вологості 75-80% та температурі 32-33°C. Тістову заготовку садити в піч, коли вона буде за 1 см від кришки форми.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: початкова температура 210°C, на початку випічки подати пар, знизити температуру до 170°C протягом 40-50 хв.

Тривалість випікання залежить від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Покриття: розігріти Сатіну Вайт з олією.

Наповнювач: Палетту Нейтральну розім'яти, додати пюре манго і маракуї . Нагрівати до повного розчинення Палетти.

Формування: охолоджений виріб наповнити начинкою (з розрахунку на 1 виріб 0,090 кг Чоколіни Вайт шоколад) та фруктовим наповнювачем (з розрахунку на 1 виріб 0,035-0,040 кг). Покрити Сатіною Вайт.



Круасан-куб

Бургунді з чорною
смородиною

Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно
пшеничне в/г,
5,800 кг дріжджі
пресовані,
1,500 кг сіль,
10,000 кг цукор,
10,000 кг маргарин,
2,000 кг Нордікс Супер
Нью,
40,000 кг вода

Шарування:

42,000 кг маргарин для
шарування листового тіста

Наповнювач:

17,500 кг Палетта
Нейтральна,
17,500 кг чорна смородина

Начинка:

76,000 кг Чоколіна Бургунді зі
смаком ягідного йогурту

Покриття:

13,500 кг Сатіна Вайт,
1,500 кг олія соняшникова

Спосіб приготування:

Тісто: для замісу тіста використовувати холодну воду (2°C). *В літній період краще частину води для замісу замінити на лід. Перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Тривалість замішування I шв. 4-5 хв., II шв. – 6-8 хв. Температура тіста 15-17°C. Вологість тіста 34,2 %. Рекомендована кількість шарувань 3x3x3. Після другого та третього складування дати тісту відлежатися в холодильній камері 10-15 хв. Розкатати тісто товщиною 7-8 мм. Нарізати на квадрати розміром 8,5x8,5 см. Покласти у форму розміром 10x10 см: 3 квадрати один на одний, уникаючи завітрення заготовок (вага заготовки 0,195 - 0,205 кг, вага одного квадрата 0,062 - 0,068 кг). Кінцеве вистоявання 60-70 хв. при відносній вологості 75-80% та температурі 32-33°C. Тістову заготовку садити в піч, коли вона буде за 1 см від кришки форми.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: початкова температура 210°C, на початку випічки подати пар, знизити температуру до 170°C протягом 40-50 хв.

Тривалість випікання залежить від температурних режимів та конструктивних особливостей печі.

Покриття: Розігріти Сатіну Вайт з олією.

Наповнювач: Палетту Нейтральну розім'яти, додати чорну смородину та нагрівати до повного розчинення Палетти.

Формування: охолоджений виріб наповнити начинкою (з розрахунку на 1 виріб 0,090 кг Чоколіни Бургунді зі смаком ягідного йогурту) та ягідним наповнювачем (з розрахунку на 1 виріб 0,035-0,040 кг). Покрити Сатіною.



Відкривайте нові смаки разом з Zeelandia!





T+380 44 592 28 83,
www.zeelandia.ua



/zeelandiaukraine



Zeelandia