

# Pain Chocolat Croustillant Mandel



REZEPTMENGE 55 Stück

REZEPTNUMMER GB60320

## Croissant Teig, Petit Pain du Chocolat

- 1100 g Weismehl Typ 400
- 1000 g Weismehl Typ 550
- 1000 g Milch 3.5%
- 165 g Zucker
- 45 g Salz
- 110 g Hefe
- 350 g Butter
- 1000 g Butter Tourierbutter

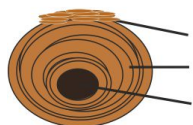
Milch mit Hefe anrühren, sämtliche Zutaten ausser Butter in eine Teigschüssel geben und diese auf Geschwindigkeitsstufe 1 ca. 4 Minuten kneten, bis sich der Teig langsam vom Kesselrand löst. Den Teig dann auf Stufe 2 weiterkneten. Langsam die Butter hinzugeben, bis sich alles zu einem elastischen Teig vermengt. Nicht übermässig kneten.  
Teigtemperatur ca. 25 °C.  
Nach einer Stunde im Gefrierschrank Teig mit ganz kalter Tourier-Butter versehen. Zwei einfache Touren geben, dann für 30 Minuten in den Gefrierschrank legen und dem Teig anschliessend eine doppelte Tourierung geben. Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank legen, weiterverarbeiten.

## Croustillant Mandel

- 425 g Mandeln gehobelt
- 425 g Zucker
- 150 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alles zusammen mischen und kurz kalt stellen, so dass sich der Zucker lösen kann.

## Aufbau



- Croustillant Mandel
- Croissant Teig
- Bâtons Cru Suhum

## Pain Chocolat Croustillant Mandel

**2350 g Croissant Teig, Petit Pain du Chocolat**

**550 g Bâtons Cru Suhum 60% Bio  
10g, Dunkle Schokolade-  
Couverture**

**330 g Croustillant Mandel**

## Fertigstellung

Croissant Teig 3.5 mm ausrollen, Rechtecke von 9 x 7.5 cm schneiden. Bâtons in der Mitte auflegen, zusammenlegen 45 Min. bei 28°C garen. Mandel Croustillant auflegen, 6 g je Stück.

Backtemperatur 180 - 190°C Herdofen  
Backzeit ca. 30 Min.

## FELCHLIN PRODUKTE

HA76 Bâtons Cru Suhum 60% Bio 10g,  
Dunkle Schokolade-Couverture

# Pain Chocolat Croustillant Mandel



**Rezeptnummer :** GB60320

**Beschreibung :** Knusprig feines Schokoladen Brötchen

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 2 Tage  | Kilokalorien (kcal)                | 425     |
| Verkaufstage           | 1 Tag   | Kilojoule (kJ)                     | 1779    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 27.05 g |
| Verkaufseinheit        | 1 Stück | davon gesätt. Fette                | 14.98 g |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 37.9 g  |
|                        |         | davon Zucker                       | 14.9 g  |
|                        |         | Eiweiss                            | 6.6 g   |
|                        |         | Salz                               | 0.73 g  |

## **Zusammensetzung :**

**Weizenmehl, Butter, Vollmilch, Cacaokerne, Zucker, Rohrohrzucker bio, Mandeln 4%, Cacaobutter, Backhefe, Eiweiss, Speisesalz, Vanille**

Stand

05.07.2022