

Variationen aus Croissantteig

Vera Stocker

Richemont Fachschule Luzern

Young Star 2026



Croissantteig

1060g	Weizenmehl Typ 400
1060g	Weizenmehl Typ 720
780g	Wasser
210g	Zucker
150g	Backhefe
275g	Eier
40g	Flüssig-Malz
130g	Vollmilchpulver
200g	Butter
40g	Sel des Alpes
1000g	Butterplatte

- Die Mehle, Zucker, Hefe, Wasser, Eier, flüssig Malz und Vollmilchpulver in die Maschine geben. Die Butter nach 3-5min begeben und das Speisesalz am Ende des ersten Ganges. Der Teig plastisch auskneten (Butterplatte kommt nicht in den Teig)
- 1. Gang 10min
- 2. Gang 3-5min
- Teigtemperatur 24°C
- Teig auf die doppelte Grösse der Butterplatte ausrollen und bei Raumtemperatur 60min angären lassen, dann über Nacht im Kühlschrank lagern
- Am nächsten Tag den Teig vor dem toruieren ca. 60min tiefkühlen, die Butterplatte kommt direkt aus dem Kühlschrank brauchen. Wichtig: Der Teig und die Butter müssen die gleiche Konsistenz aufweisen.
- Den Teig halbieren und die Butterplatte dazwischen legen. Teig auf ca. 6-8mm ausrollen und eine doppelte Tour geben. Direkt eine einfache Tour dazugeben und dann ca. 45min im Tiefkühler ruhen lassen, dann kann er für diverse Produkte weiterverarbeitet werden.
- Für einen Decorteig ein Gemisch aus 50g Kakaopulver und 90g Wasser herstellen. Vom fertigen Teig 870g wegenehmen und mit diesem Gemisch mischen. Dieser Teig auch rechteckig formen und wie der andere Teig im Raum angären und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Himbeerbrownie

250g	Couverture 50-70%
250g	Butter
170g	Eier
280g	Zucker
103g	Weizenmehl Typ 400
125g	Himbeeren, gefroren

- Couverture und Butter zusammen auflösen
- Eier und Zucker zusammen mischen und leicht erwärmen
- Diese zwei Sachen zusammenmischen
- Das Mehl vorsichtig einmelieren und zum Schluss die gefrorenen Himbeeren daruntermischen
- Die Masse sofort in gewünschte Form dressieren und im Umluftofen bei 180°C 12- 15 Minuten backen.

Orangencake

267g	Zucker
200g	Eier
167g	Mandelmasse 1:1
333g	Butter
500g	Orangenpaste 1:1
333g	Weizenmehl Typ 400

- Zucker, Eier und Mandelmasse zusammen schaumig rühren
- Butter auflösen und mit der Orangenpaste mischen
- Nach und nach dem Zucker-Gemisch dazugeben
- Das Mehl vorsichtig einmelieren
- Die Masse sofort in gewünschte Form dressieren und im Umluftofen bei 180°C 12- 15 Minuten backen.

Pain au chocolat

- Croissantteig mit braunem Decorteig auf 3,2mm ausrollen
- Rechtecke von 8x15cm schneiden
- Decorteig verzieren mit einem Ritzmesser
- Teig mit der Füllung eindrehen und auf ein Blech mit Silpainmatten absetzen
- Gären ca. 1h 30min bei 28°C
- Backen bei 170°C, 15min
- Mit Zuckersirup anstreichen

Mäscheli

- Den fertig tourierten Teig auf 9mm ausrollen und mit Ei anstreichen
- Dünne Streifen von max. 5mm Dicke abschneiden und auf den Teig legen, damit die Schichtung an der Oberfläche zu sehen ist, nochmals tiefkühlen
- Teig auf 2,5mm ausrollen, nur noch in die Streifenrichtung
- Rechtecke von 7x18cm schneiden (die Streifen verlaufen in der langen Seite)
- Die Ecken in der Mitte zusammenkleben, so, dass ein Dreieck entsteht. Diese Dreiecke nach innen falten, es gibt ein neues Dreieck, die Spitzen berühren sich aber nicht. Die Seitenteile mitziehen dehnen und dann in der Mitte zusammenkleben. In der Mitte zusammendrücken und ein wenig langziehen.
- Streifen von 10x1,5cm schneiden und in der Mitte befestigen, Rand abdrücken.
- Gären bei 28°C, ca. 1h 30min, anschliessend backen bei 170°C, 15min
- Mit Zuckersirup anstreichen