



KATEGORI

Bageri, Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Croissant

SAFFRANSCROISSANT

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG
Vetemjöl	1.500
Vatten	0.750
Socker	0.150
Jäst	0.075
Standardmjölk	0.050
Salt	0.030
Total vikt:	2.555

Grupp Inkavling

Ingrediens	KG
<u>Bakels Karité Guld</u>	0.750
Total vikt:	0.750

Grupp Saffran

Ingrediens	KG
<u>Aromatic Saffranextrakt</u>	0.050
Total vikt:	0.050

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Säter Remons

KG

1.000

Total vikt: 1.000

ARBETSBESKRIVNING

Kör med kalla ingredienser och blanda degen måttligt.

Plasta in degen och ställ i kyl, gärna över natt.

Ta ifrån 200g deg och blanda i saffran till en lämplig färg.

Kavla degen med 750g Karité Guld Margarin , 1x4, 1x2 slag. kyl mellan slagen, håll degen runt 14-15 C.

Skär ut till lämplig storlek, och fyll med säterremons som är blandad med saffran i.

Jäs långsamt i jässkåp i ca 32 C i 2 tim.

Baka av i 200C i 17-18 min.