

Croissant fruitmand

1	fruitmand	2		3	
Ingrediënten	Hoeveelheid	Ingrediënten	Hoeveelheid	Ingrediënten	Hoeveelheid
Farine de ble fine type T45	2000 g	Melk	1000 g	Andros frambozen	600 g
gist	90 g	Vanillestok	1 pcs	suiker	150 g
honing	60 g	dooier	550 g	agar	8 g
suiker	180 g	Maizena	200 g	gelatine massa	21 g
volle melk	260 g	room ongezoet	500 g		----
Debic Brioche boter	300 g				
zout	32 g				
water	580 g				
Debic Boter croissant	1000 g				
Bereiding		Bereiding:		Bereiding:	
Meng alle ingrediënten (behalve de boter croissant) in laagste versnelling ca. 4 minuten. Kneed ca. 6 minuten in hoge versnelling. Koel ca. 30 minuten terug in de vriezer, en laat vervolgens nacht rusten in de koeling. Vouw de Debic Croissant in het deeg en geef het deeg een enkele toer (in 3) en laat vervolgens 30 minuten rusten. Geef vervolgens een dubbele toer (in 4). Koel het deeg ca. 20 in de vriezer, en vervolgens nog 30 minuten in de koeling. Snij banen van het gelamineerde croissantdeeg, en leg dit vervolgens op het deeg als strakke banen. Rol dit vervolgens uit tot 3mm. Steek ronde uit met steker van 4 cm en bak onder druk in timbaaltje van 6 cm. Laat rijzen op 26 graden. Voor ca. 30 minuten. Bak af op 175 graden voor ca. 18 minuten. Los de bakjes en bak nog 4 minuten na. Strijk af met 1:1 suikerwater.		Verwarm de melk met de room, vanille en deel van de suiker. Meng de rest van de suiker met dooier en maizena en maak hier glad mengsel van. Giet warme room hierop, roer goed door en breng tegen de kook. Tot het gebonden is. Stort uit op plaat en dek af en koel terug.		Meng suiker met agar. Breng met frambozenpuree aan de kook en laat een minuut doorkoken.	



Opbouw

Vul mandje met creme patisserie en dek af met een uitgestoken kledje frambozen gele. Werk af met vers rood fruit van Prestige Fruit.

