

Juustu-croissant

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Pärimi- lehttainast *croissant* juustutäidise ja -puistega.

Väikesaia kaal **0.070 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.800
Presspärm	0.040
Suhkur	0.054
Margariin	0.028
Munamass	0.160
Sool	0.008
Külm vesi	0.260

Kokku **1.350**

Kõik toorained segatakse tainaks.

Taina temperatuur 20-22 °C.

Käärimise aeg 10-15 minutit külmkapis.

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.080
Kihistumargariin	0.268
Riivjuust	0.160

Kokku **0.508**

Tainas kihistatakse kihistumargariiniga ja pannakse kolmeks kokku. Kihistamist korratakse veel kaks korda. Kolmanda kihistamise ajal puistatakse taina peale riivjuust ja pannakse kolmeks kokku. Iga kihistamise vahel hoitakse tainast 20 min külmkapis. Kihistatud tainas rullitakse 3-4 mm paksuseks. Lõigatakse ~14 cm laiused ja 20 cm pikkused ning ~80 g kolmnurgad ning rullitakse kolmnurk kokku. Tooted asetatakse kerkima. Kerkekapi temperatuur 28-32 °C. Kerkimise aeg 30-40 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMIN

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass	0.020
Riivjuust	0.040

Kokku **0.080**

Poole kerkeajal määratakse tooted munamäärdega ja puistatakse peale riivjuust.

Kergitatakse lõplikult. Küpsetatakse ~200 °C juures vajadusel auruga 10-12 min.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.