

# Chokoladecroissant

## med IREKS FROST PLATIN og EKO LYS MALTEKSTRAKT



Hvedemel	10.000 g
IREKS FROST PLATIN	300 g
EKO LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Sukker	1.000 g
Æg	400 g
Smør	300 g
Salt	200 g
Gær	500 g
Vand (5 °C), ca.	4.200 g
<b>Totalvægt</b>	<b>17.100 g</b>

Æltetid:	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	16 – 18 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i kølerum
Dejvægt:	70 g
Hviletid:	Ingen
Fremgangsmåde:	Dejen deles i 2 og rulles 2*4 med 2550 g smør. Lad dejen hvile i 15 – 20 minutter på køl. Herefter rulles dejen ned på 3 – 3,5 mm, skæres ud i rektangler på 12*8 cm, hvorpå der lægges 2 chokoladestænger. Dejen foldes sammen til en chokoladecroissant. Raskes, pensles med æggestrygelse og bages uden damp.
Topping:	Æggestrygelse
Rasketid:	60 – 90 min.
Bagetemp.:	180 °C
Bagetid:	Ca. 15 min.