

## Deense luxe

### met CROISSANT DÉLICIEUX en GOLDEN CREAM



CROISSANT DÉLICIEUX	10.000 g
Gist	600 g
Water	4.800 g
<hr/>	
Totaalgewicht	15.400 g

**Intoeren:**

Korstboter / margarine (bakkerijtemperatuur)	4.000 g
--	---------

**Gele room:**

GOLDEN CREAM	400 g
Water	1.000 g
<hr/>	
Totaalgewicht	1.400 g

Kneedtijd:	3 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	22°C.
Afwegen:	4 x 3.850 g
Deegrust:	15 min.
Verwerking:	1.000 g korstboter / margarine per deegstuk in drie halve Franse toeren intoeren.
Deegrust:	15 min.
Verwerking:	uitrollen tot de gewenste dikte en in vierkanten snijden van 9 x 9 cm. De punten naar het midden vouwen en op bakplaten met bakpapier zetten. Voor het bakken vullen met gele room.
Narijs:	voldoende.
Bakken (voorgebakken):	220°C. aflopend met een beetje stoom.
Baktijd:	± 18 min. waarvan de laatste 3 min. met de schuif open.

Afwerken: vullen met gele room, decoreren met vers fruit en afgeleren.