

Croissanty

Receptura na 9 croissantů

1 dávka těsta dle základního receptu
trocha mouky na podsypávání
glazury na potírání (viz níže)

Před prvním testováním receptu se prosím podívejte na video, kde uvidíte detailně celý postup.

Přeložené a vychlazené těsto vyválejte do obdélníku o rozměru 45 × 28 cm. Pokud Vám těsto během vyvalování začne strečovat, dejte ho zchladit. Ujistěte se, že jedna z delších stran má opravdu minimálně 45 cm.

Z vychlazeného těsta vykrájejte dlouhé trojúhelníčky o rozměru 9 × 28 cm.

Každý trojúhelník těsta poté zamotejte do pevnějšího croissantu. Špičku trojúhelníku lehce zmáčkněte tak, aby se ke croissantu přilepila a ten se neroztácel. Croissanty položte tímto zakončením dolů na plech vyložený ideálně podložkou Airmat, případně pečicím papírem.

Nechte kynout při teplotě 25 °C asi 2 hodiny. Je třeba, aby byly croissanty v lehkém vlhku a během kynutí nekoraly. Většinou tak kynu v troubě, kterou jsem si na půl minutky zahřála (aby se lehounce vytopila) a pod plech dam misku s horkou vodou. Případně můžete croissanty čas od času úplně lehounce přestříknout rozprašovačem. Dávejte jenom pozor, aby Vám teplota nepřekročila 27 stupňů a vlhko nebylo příliš velké. Těsto by Vám mohlo praskat a máslo by se mohlo začít rozpouštět. Za mě je lepší kynout raději při nižší teplotě a trošku déle (občas kynu i 2,5 hodiny), než to teplotně přestřelit a všechnu práci si v závěru zničit.

V horkovzdušné troubě vyhřáté na 170 °C pečte cca 20-22 minut.

Těsně před dopečením croissanty pomašlujte finální glazurou a dejte ještě na 2 minuty do trouby.

První glazura

Ve videu zmiňuji první glazuru, kterou můžete použít k oglazování croissantů před pečením. Já ji používám většinou u brioškového těsta, u croissantového výjimečně. V mé profesionální troubě croissanty s touto první glazurou příliš rychle karamelizovaly na povrchu a byly příliš rychle tmavé. Určitě ale můžete zkusit pár croissantů touto glazurou před pečením potřít a podívat se na případný rozdíl ve výsledku.

25 g javorového sirupu + 50 g sojového mléka

Promíchejte v mističce

Finální glazura

84 g vody

108 g cukru krupice

15 g glukózového sirupu

Ingredience dejte do menšího rendlíku a zahřejte do rozpuštění cukru. Na glazování můžete tuto glazuru použít teplou i studenou. Přebytečnou glazuru můžete uchovávat v lednici.