MyCruffy

Muffin + Croissant

„MyCruffy" – Muffin trifft Croissant

Jung Zeelandia

Mehr Möglichkeiten

Der perfekte „MyCruffy“!

Sichere Herstellung für 3 Varianten

1

Großer „MyCruffy“ T 5401

314 Stück

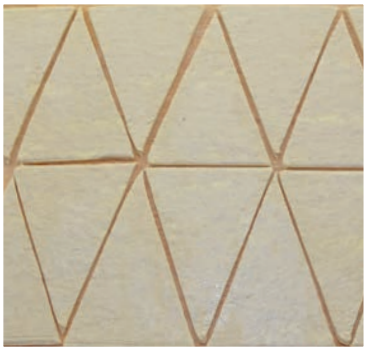
22.000 g tourierter Teig
nach Grundrezept
Teigbanddicke: 3 mm
Teigbandbreite: 40 cm
Teigeinlage: 70 g
Dreiecke: 12 x 20 cm

Croissant mit Wicklung nach oben in Muffin Cup „Wavy“ einsetzen

2

Doppelter „MyCruffy“ T 5401 1

367 Stück



22.000 g tourierter Teig
nach Grundrezept
Teigbanddicke: 2,6 mm
Teigbandbreite: 32 cm
Teigeinlage: 2 x 30 g
Dreiecke: 8 x 16 cm

Zwei kleine Croissants mit der Wicklung nach oben nebeneinander in Muffin Cup „Wavy“ einsetzen

3

Choco „MyCruffy“ T 5401 2

367 Stück

22.000 g tourierter Teig
nach Grundrezept
Teigbanddicke: 2,8 mm
Teigbandbreite: 28 cm
Teigeinlage: 60 g
Dreiecke: 18 x 14 cm

Dreiecke mit 4.000 g Zeelandia Choco Chunks bestreuen

Croissant mit Wicklung nach oben in Muffin Cup „Wavy“ einsetzen

„MyCruffy“

Muffin trifft Croissant

Das Trendgebäck aus San Francisco trifft auf deutsche Handwerkskunst. Unser „MyCruffy“ ist dem Original Cruffin* nachempfunden – ein Croissant, gebacken in einer Muffin-Form. Zwei Gebäckklassiker, die sich durch die „Verschmelzung“ neu entdecken!

Große, kleine, gefüllte, ungefüllte oder auch doppelte „MyCruffys“ sind sehr einfach umsetzbar – durch die verschiedenen Möglichkeiten der Aufarbeitung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Weitere Geschmacksvariationen erhalten Sie, wenn der Teig vor dem Backen mit Zeelandia Choco Chunks bestreut, oder der **„MyCruffy“ nach dem Backen** mit einer leckeren Buttercreme, Fruchtfüllung oder einer Schokoladencreme gefüllt wird. Durch die einzigartige Präsentation in unseren „Wavy“ Muffin Cups ist Ihr „Croissant“ der Hingucker in der Gebäcktheke und zudem praktisch aus der Hand zu genießen.

* Der Name „Cruffin“ ist als Marke geschützt, daher empfehlen wir die Verwendung des Namens „MyCruffy“.

- **Verschmelzung zweier Gebäckklassiker – Muffin trifft Croissant**
- **Trendgebäck mit vielseitigen Variationsmöglichkeiten**
- **sorgt für den „Wow-Effekt“ in Ihrer Gebäcktheke**

Grundrezept „MyCruffy“

Plundergebäck

Teig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
700 g	Jung Tour Pur
800 g	Butter
120 g	Zucker
200 g	Salz
600 g	Hefe
5.600 g	Wasser, ca.
18.020 g	Teiggewicht, ca.

weitere Zutat

4.000 g	Tourierbutter

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 3 Min. langsam, 4 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 22 - 24 °C TR: 5 - 10 Min. TA: 155 - 156

Tourierbutter mit 1 einfachen, 1 doppelten und 1 einfachen Tour einziehen, ca. 30 Min. kühlen. Ausgerollten Teig in Dreiecke schneiden (Weiterverarbeitung siehe Seite: Der perfekte „MyCruffy“).
Garen. Bei normaler Gare mit Vollei abstreichen und backen. Nach dem Backen nach Wunsch füllen und dekorieren.

Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 17 Min.

„MyCruffy“ trifft Füllung!

Leckere Füllungen für jeden Geschmack

Schokoladencreme W 5043

Schokoladencreme

1.000 g	Zeelandia Schocrema, geschmeidig
100 g	Butter, geschmeidig

Herstellung

Zeelandia Schocrema und Butter mit feinem Besen aufschlagen. Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. individuell.

Tipp

Alle Füllungen lassen sich einfach und rationell über ein Berliner-Füllgerät eindressieren

Postfach 56 02 20 • 60407 Frankfurt am Main
Telefon: 069 95055-0 • Telefax: 069 95055-80
www.jungzeelandia.de • info@jungzeelandia.de

Jung Zeelandia
Mehr Möglichkeiten