

Rezept

Mailänder Führung	3,000 kg	BÖCKER Mailänder*
	3,000 kg	Weizenmehl 550
	3,000 l	Wasser (ca.)
	9,000 kg	Mailänder

*Anstellgut vom reifen Mailänder abnehmen oder mit BÖCKER Mailänder neu starten

Teigausbeute	200 (ca.)
Teigtemperatur	22-24 °C
Stehzeit	4-6 Stunden, danach verarbeiten oder gekühlt bei 4-8°C lagern.
Verarbeitungstoleranz	24 Stunden
*Anstellgut	nach 4 bis 6 Stunden abnehmen und bis zur Weiterverarbeitung bei 4 bis 8 °C lagern

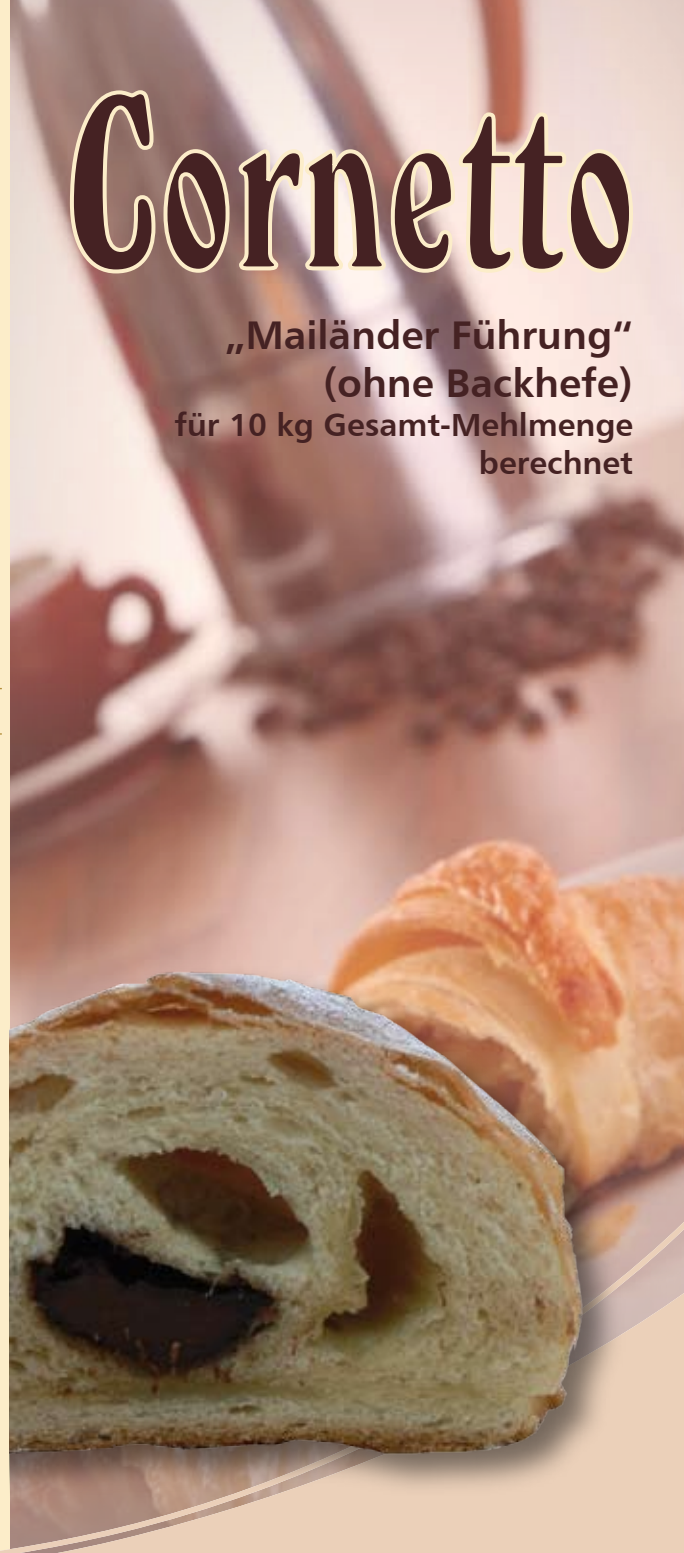
Cornetto-Teig	6,000 kg	BÖCKER Mailänder
	7,000 kg	Weizenmehl 550
	1,200 kg	Zucker
	0,500 kg	Butter
	1,000 kg	Vollei
	0,100 kg	Salz
	1,000 kg	Milch
	16,800 kg	Cornetto-Teig

Einwaage	60 - 80 g pro Rohling
Gärzeit	2-3 Stunden
Gärraum	max. 28 °C
Teigknetung	2 und 5 Minuten (Spiralkneter)
Teigtemperatur	25 -26 °C
Teigruhe (kühl)	30 Minuten

Teigstücke von 4,000 kg abwiegen (direkt nach der Knetung) und 30 Minuten abgedeckt im Kühlhaus entspannen lassen. Nach der Teigruhe 4,000 kg Teig und 0,500 kg Butter 2 einfache Touren geben. Danach den tourierten Teig 20 Minuten abgedeckt im Kühlhaus entspannen lassen, danach nochmals 1 einfache Tour geben und wiederum 20 Minuten kühlen. Danach wie gewohnt aufarbeiten. Die Cornettos sollten allerdings etwa 1/3 kleiner sein als normale Croissants. Alternativ können die Cornettos mit Marmelade oder mit Schokolade gefüllt werden.

Backtemperatur	190 - 200 °C
Backzeit	ca. 16-18 Minuten im Etagenofen.

Direkt nach dem Backen mit Staubzucker absieben.



Cornetto

„Mailänder Führung“
(ohne Backhefe)
für 10 kg Gesamt-Mehlmenge
berechnet

