# Výrobky z kysnutého lístkového cesta – croissantové pečivo

Charakteristika: croissantové pečivo je typickým predstaviteľom výrobkov z pľundrového cesta. Je veľmi obľúbené u konzumentov, najčastejšie má rožkový tvar. Predáva sa neplnené alebo plnené rôznymi náplňami. Povrch výrobku je zlatohnedý, krehký. Na priereze vidieť lístkovú štruktúru a výraznú pórovitosť striedky. Výrobok sa predáva nebalený aj balený.

Výrobný postup: croissanty sa vyrábajú zo špeciálneho druhu kysnutého lístkového cesta, ktoré je možné pripraviť aj pomocou zlepšujúcich prípravkov. Droždie sa rozmieša v studenej vode a následne sa zamieša s ostatnými surovinami. Vymiesené cesto sa nechá kysnúť asi 30 minút. Kocka margarínu sa zabalí do cestového plátu. Prekladáme 3x. potom sa cesto uloží do chladu odležať asi 3 hodiny. Potom sa opäť prevaľká a prekladá 3x. Pri tvarovaní sa preložené cesto najskôr rozvaľká na hrúbku 30 mm a vzniknutý pás sa rozreže špeciálnym croissantovým rezacím valčekom na trojuholníkové placky. Vzniknuté tvary sa plnia vhodnou náplňou a až následne sa stáčajú do tvaru rožka. Uložíme na plech a necháme ich nakysnúť. Pečieme pri teplote 200 stupňov C.

Croissantové pečivo sa môže plniť aj po upečení. Postupuje sa tak, že náplň sa nastrekuje do výrobku ihlou. Plní sa kašovitými náplňami, krémami a pudingami.

 

 