

Tipps für das Auftauen und Backen von erlenbacher Kleingebäck

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lagerung bei -18 °C
- Kühlkette nicht unterbrechen!
- Verpackung nach dem Herausnehmen einzelner Kleingebäcke wieder dicht verschließen
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Backanleitungen: je nach Produkt bitte folgende Schritte beim Backen beachten!

- Produkt auf ein beschichtetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Antauen bis Oberfläche feucht glänzt
- evtl. Gären (ungegärte Croissants)
- Backen bis zur gewünschten Bräune: goldbraun oder goldgelb

LAUGE

Artikel	Antauen	Backen im Etagentofen	Backen im Heißluftofen
Laugenkrone	ca. 40 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 18 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 17 – 20 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Laugenbreze	ca. 10 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 17 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 15 – 17 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Laugenhörnchen	ca. 20 – 30 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 17 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 15 – 18 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Laugenstange	ca. 20 – 30 Min. nach Wunsch einschneiden und mit Hagelsalz bestreuen	ca. 17 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 15 – 18 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Laugenzopf	ca. 20 – 30 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 18 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 17 – 19 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Laugenbrötchen	ca. 20 – 30 Min. ca. 2/3 der Höhe, nach Wunsch einschneiden und mit Hagelsalz bestreuen	18 – 20 Min. bei 200 – 220 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 17 – 19 Min. bei 180 – 200 °C ohne Schwaden (Dampf)
Laugenstange geschnitten	ca. 20 – 30 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 17 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 15 – 19 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Maxi-Laugenbreze	ca. 10 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 17 – 20 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 17 – 19 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)
Maxi-Laugenzopf	ca. 20 – 30 Min. nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen	ca. 20 – 25 Min. bei 190 – 210 °C ohne Schwaden (Dampf)	ca. 20 – 22 Min. bei 170 – 190 °C ohne Schwaden (Dampf)

CROISSANT

Vorgegärte Croissants

Artikel	Antauen	Backen im Etagenofen	Backen im Heißluftofen
Butter-Croissant gebogen	ca. 15 – 20 Min.	18 – 20 Min. bei 190 – 200°C mit Schwaden (Dampf)	16 – 18 Min. bei 170 – 180°C mit Schwaden (Dampf)
Laugen-Butter-Croissant	ca. 15 – 20 Min.	18 – 20 Min. bei 190 – 210°C mit Schwaden (Dampf)	16 – 18 Min. bei 170 – 180°C mit Schwaden (Dampf)
Nuss-Nougat-Butter-Croissant	ca. 20-30 Min.	ca. 18 – 21 Min. bei 190 – 200°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 18 – 20 Min. bei 170 – 180°C mit Schwaden (Dampf)
Schinken-Käse-Butter-Croissant	ca. 20-30 Min.	ca. 18 – 21 Min. bei 190 – 200°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 18 – 20 Min. bei 170 – 180°C mit Schwaden (Dampf)
Marzipan-Butter-Croissant	ca. 20-30 Min.	ca. 18 – 21 Min. bei 190 – 200°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 18 – 20 Min. bei 170 – 180°C mit Schwaden (Dampf)
Schweizer-Schoko -Butter-Croissant	ca. 20-30 Min.	ca. 18 – 21 Min. bei 190 – 200°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 18 – 20 Min. bei 170 – 180°C mit Schwaden (Dampf)
Mini-Butter-Croissant	ca. 15 Min.	ca. 14 – 16 Min. bei 200 – 220°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 12 – 15 Min. bei 180 – 200°C mit Schwaden (Dampf)

Ungegärte Croissants

Artikel	Antauen	Gären	Backen im Etagenofen	Backen im Heißluftofen
Butter-Croissant		105 - 120 Min.	ca. 17 – 20 Min. bei 210 – 220°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 15 – 18 Min. bei 180 – 190°C mit Schwaden (Dampf)
Butter-Schoko-Brötchen		105 - 120 Min.	ca. 17 – 20 Min. bei 210 – 220°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 15 – 18 Min. bei 180 – 190°C mit Schwaden (Dampf)
Mini-Butter-Croissant	ca. 30 Min.	75 – 90 Min.	ca. 14 – 16 Min. bei 220 – 230°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 12 – 15 Min. bei 180 – 200°C mit Schwaden (Dampf)
Mini-Butter-Schoko-Brötchen	ca. 30 Min.	75 – 90 Min.	ca. 14 – 16 Min. bei 220 – 230°C mit Schwaden (Dampf)	ca. 12 – 15 Min. bei 180 – 200°C mit Schwaden (Dampf)