



Anchor Butter Croissant

ครัวซองต์ เนยนิวซีแลนด์ ตราแองเคอร์

Anchor Butter Croissant

INGREDIENTS

แป้งT65	470.0 g.
แป้งT45	470.0 g.
เกลือ	18.0 g.
น้ำตาล	82.0 g.
นมสด(เย็น)	375.0 g.
น้ำ(เย็น)	160.0 g.
ยีสต์แห้ง	18.5 g.
เนยสด	60.0 g.
เนยสดชนิดแผ่นตราแองเคอร์	500.0 g.

METHOD

- ผสมแป้ง เกลือ น้ำตาล ยีสต์ และเนยสด ให้เข้ากัน
- เติมนม และน้ำ (นม และน้ำ ต้องเย็น) ผสมจนส่วนผสมรวมเป็นก้อนโด (ประมาณ 7 นาที อุณหภูมิก้อนโด ไม่เกิน 20 องศาเซลเซียส) พักคลายแป้ง 1 ชม. ในอุณหภูมิห้อง
- รีดไล่อากาศ และนำโดครึ่งของพักในตู้เย็นอย่างน้อย 12 ชม.
- นำโดครึ่งของ ออกมารีด และห่อเนยสดชนิดแผ่น (อุณหภูมิแป้งโด 5 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเนยสดชนิดแผ่น 10 องศาเซลเซียส)
- รีดเป็นแผ่นหนาประมาณ 5-6 มม. แล้วพับ 3
- นำแป้งไปพักอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ทำซ้ำ อีก 2 ครั้ง (รอบสุดท้ายพักแป้งอีก อย่างน้อย 12 ชั่วโมง)
- นำมารีดขึ้นรูปเป็นครึ่งของตามขนาดที่ต้องการ
- เรียงใส่ถาดอบ Proof ที่อุณหภูมิ ไม่เกิน 31 องศาเซลเซียส
- ทาด้วยไข่ไก่ ก่อนอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที

ขั้นตอนการทำครัวซอง

- การเลือกใช้วัตถุดิบ และ การชั่ง ตวง
 - แป้ง เนย
 - การคำนวณสูตร
- นวดผสม
 - อุณหภูมิที่เหมาะสมในการใช้ผสมแป้ง
- พักแป้ง
 - พักคลายแป้งให้ยีสต์ทำงาน
 - รีดไล่อากาศ พักในตู้เย็น
- การเข้าเนย และพับชั้น
 - อุณหภูมิในการเข้าเนย และรีดโด
 - การพับชั้น และ การเกิดชั้นของขนม
- การขึ้นรูป
- การProof และ อบ

- Almond croissant - Cream cheese filling

Almond filling (Frangipane)

Pastry cream	200 g.
Almond filling	200 g.

Apple caramel

Dice Apple	350 g.
Sugar	100 g.
Cinnamon Powder	½ ชช.
Raisin	50 g.
Corn starch	20 g.
Water	100 g.

- ต้มน้ำตาลให้เป็นคาราเมล
- ใส่แอปเปิ้ลหั่นเต๋า และ Cinnamon powder
- ผัดให้แอปเปิ้ลเริ่มใส เติมน้ำตาล และแป้งข้าวโพด (ผสมน้ำเล็กน้อย)
- กวนจนข้นสุก ยกลงใช้ไฟสัخنตามชอบ

Pastry Cream

Milk	500 g.
Sugar	80 g.
Egg	100 g.
Corn Starch	40 g.
Vanilla Flavour	5 g.
Butter	15 g.
Gelatin	8 g.

- Bring to boil the milk
- Whip the egg and sugar. Add corn starch and vanilla
- Bring everything boil together until cooked.
- Add the butter.

Almond Cream

Butter	200 g.
Sugar	200 g.
Almond powder	150 g.
Cake flour	25 g.
Egg	200 g.
Vanilla flavor	
Rum	

- Cream the butter, sugar, almond powder and cake flour together
- Slowly add the egg and splash of vanilla oil and rum.