



MUKANA
VALMIS
CROISSANT
ESITAIKINALLA-
RESEPTI

Kaulittavat taikinat – näin onnistut!

Kaulintavoin tai -margariinin täytyy olla kovuudeltaan samaa taikinan kanssa. Rasvan lämpötila saadaan sopivaksi temperoimalla se viileässä. (Paras temperointilämpötila on noin 16 °C.) Jos temperointitilan lämpötila on liian korkea, rasva lämpenee reunoilta liikaa mutta jää sisältä liian kylmäksi ja kovaksi. Rasva voidaan temperoida myös taikinakoneessa sekoittaen tai kaulintakoneella kaulien. Voihin on hyvä sekoittaa joko vehnä jauhoja tai tärkkelystä, ellei käytössä ole kaulintavoi.

RASVAN MÄÄRÄ

Croissant: noin 1 200 g/l taikinanestettä

Kierrewieneri: 1 000–1 200 g/l taikinanestettä

Tanskalainen wieneri: 1 200–2 000 g/l taikinanestettä

Perustaikinan raaka-aineiden tulee olla kylmiä. Jauhot kannattaa pakastaa ja vesi mitata edellisenä päivänä kylmiöön, jos hanasta ei tule riittävän kylmää vettä. Perustaikinan tulee olla kylmää, eikä siihen saa vaivata sitkoa.

Perustaikinaan kannattaa kylmäleivonnassa lisätä 2 % Ireks Frostia, tai jos pakastusajat ovat todella pitkiä, 3–4 %.

Kaulinnassa on oltava tarkka. Taikinaa ei saa seisottaa lämpimässä ollenkaan. Vahvuutta ei saa laskea liian nopeasti suurin portain. Kahden ensimmäisen kaulauksen jälkeen on hyvä pitää 15–30 min lepo kylmässä ja viimeisen

YLEISIMMÄT KAULINTAKAAVAT

3 x 3: Vähemmän kerroksia – lehtevämpi taikina

1 x 3, 1 x 4, 1 x 3: Enemmän kerroksia – vähemmän lehtevä taikina

4 x 4: Paljon kerroksia (lehti- ja voitainat)

sen kaulauksen jälkeen 30 min lepo. Taikinaa ei saa missään vaiheessa ennen aukikaulausta kaulia ohuemmaksi kuin 1 cm. Taikinaa ei myöskään saa kaulittaessa venyttää.

Aukikaulauksen jälkeen taikinasta poistetaan jännitys.

Taikinaa ei saa päästää kuorettumaan eikä kohoamaan missään vaiheessa kaulinnan ja ylöslyönnin aikana. Tarvittaessa voi olla hyvä käyttää tuorehiivan sijasta kuiva-hiivaa, joka toimii hitaammin.

Pakasteesta otettaessa tuotteet sulatetaan kylmässä ja annetaan temperoitua huoneenlämmössä 40–60 minuuttia ennen nousuun laittoa.

Nostatus tapahtuu 30–32 °C asteessa ja hieman vajaaksi. **Ole tarkkana ettet nostata tuotteita liikaa!**

Voitele tai anna tuotteille höyryä. Tuotteet voi myös voidella paiston jälkeen sokeri-vesi- tai sokeri-maito-liuoksella.

Paisto korkeassa lämpötilassa uunista ja tuotteesta riippuen 210–230 astetta noin 10–20 min.



LEIPURIN TUOTTEET KAULINTAAN

| TUOTENRO | TUOTE | AINESOSAT/LISÄTIEDOT | MÄÄRÄ |
|--|---|---|--------------------|
| Leipurin kaulintarasvat | | | |
| 956104 | Leipurin Kaulintaviinerilevy SG | Kasviöljy (palmu, rapsi), vesi, emulgointiaineet E471, E475 ja E322, suola, happamuudensäätöaine E330, aromi, väri E160b. VEGAANINEN | 5 x 2 kg |
| 956106 | Leipurin Kaulinta 12 SG | Kasviöljy (palmu, rapsi, osittain kovetettu palmu), vesi, emulgointiaine E471, suola, happamuudensäätöaine E330, aromi, väri E160a. EI TARVITSE TEMPEROIDA, VEGAANINEN | 4 x 2,5 kg (PALA) |
| 955360 | Viena V SG margariinilevy | Kasviöljy (palmu, rapsi, kookos), vesi, suola, aromi, A-vitamiini, D-vitamiini. | 5 x 2 kg |
| 955361 | Viena V SG margariinilevy | Kasviöljy (palmu, rapsi, kookos), vesi, suola, aromi, A-vitamiini, D-vitamiini. | 282 x 2 kg |
| 961230 | Melange 35 % -kaulintalevy MB | Kasviöljy ja -rasva (palmu, rapsi), VOI, vesi, emulgointiaineet (E322, E471), happo E330, hapettumisenestoaineet (E304, E306), emulgointiaine E472c, säilöntäaine E202, aromi, väri E160a. 35 % VOITA | 750 kg (5 kg/pala) |
| Leipurin voitt | | | |
| 920371 | Meijerivoi, laktoositon | (Juustoportti) Normaalisuolainen | 10 kg |
| 930310 | Meijerivoi, laktoositon | Vähäsuolainen (KERMA, suola (0,8 %)) | 20 x 500 g |
| Leipurin paranne kylmäleivontaan | | | |
| 921033 | Ireks Frost PF | VEHNÄjauho, VEHNÄGLUTEENI, emulgointiaine E472e, rapsiöljy, jauhontanparanne E300. | 25 kg |
| Leipurin erikoisjauhot kaulittaviin taikinoihin | | | |
| 920330 | Wienervehnäjauho | (Fazer Mylly) Jauhoihin ei ole lisätty askorbiinihappoa. | 25 kg |
| Leipurin kuivahiivat | | | |
| 951216 | Mauripan Kuivahiiva ruokaleipätaikinoihin | Hiiva, emulgointiaine E491. | 20 x 500 g |
| 951215 | Mauripan kuivahiiva ruokaleipätaikinoihin | Hiiva, emulgointiaine E491. | 10 kg |
| 951218 | Mauripan kuivahiiva kahvileipätaikinoihin | Hiiva, emulgointiaine E491. | 20 x 500 g |
| 951217 | Mauripan kuivahiiva kahvileipätaikinoihin | Hiiva, emulgointiaine E491. | 10 kg |

RESEPTI: CROISSANT ESITAIKINALLA

RASKI

| | | |
|--------|------------|-------|
| | Vesi | 600 g |
| 970001 | Vehnäjauho | 600 g |
| 307231 | Tuorehiiva | 60 g |

Raski edellisenä päivänä. 2h huoneenlämmössä ja yöksi kylmään!

TAIKINA

| | | |
|--------|------------|---------|
| 970001 | Vehnäjauho | 1 260 g |
| | Vesi | 510 g |
| 414557 | Suola | 45 g |
| 405522 | Kidesokeri | 50 g |
| 951216 | Kuivahiiva | 35 g |
| 901020 | Kananmuna | 200 g |
| 920371 | Voi | 100 g |
| 961216 | Maitojauhe | 100 g |

Kaulinta

| | | |
|--------|--------------|---------|
| 961230 | Melange 35 % | 1 500 g |
|--------|--------------|---------|



TYÖOHJEET

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Sekoitus aika | 2+7 min |
| Taikinakone | spiraali |
| Perustaikinan lämpö | 13-15 °C |
| Perustaikinan lepoaika kylmässä | min. 30 min |
| Nostatusaika | 90 min |
| Nostatuslämpö °C | 32 °C |
| Kaapin kosteus % | 55 % |

KAULINTA

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Kaulinta 1 x 4, 1 x 4 | Lepo 30 min |
| Aukikaulaus 4 mm | Kanta 10 cm, pituus 30 cm |

2x voiteltu kananmunalla, ennen ja jälkeen nostatuksen

PAISTO-OHJE

| | |
|-----------------|---------------------|
| Paisto arinassa | Ylä 7, Ala 5, Etu 5 |
| Paistoaika | 20-30 min |
| Paistolämpötila | 220-190 °C |

