

## Vanille Kissen

Zutaten	Menge
<b><u>Blätterteig:</u></b>	
Weizenmehl Typ 550	2,000 kg
<b>Westfalia Backstabil Pro</b>	<b>0,100 kg</b>
Salz	0,040 kg
Vollei	0.050 kg
Wasser, kalt	1,100 kg
<b>Westfalia Plunder Croissant Platte</b>	
	<b>2.000 kg</b>
<b>Kochkrem:</b>	
Vollmilch	5.000 kg
Zucker	0.600 kg
Westfalia Kochkrem	0.450 kg

### **Herstellung:**

Aus den Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen und nach der Ruhezeit **2kg WESTFALIA Plunder Croissant Platte** mit 2 einfachen und 2 doppelten Touren eintourieren.

Für den Kochkrem zunächst das Pulver mit einem Teil der Milch kalt anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen.

Das angerührte Krempulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Den Blätterteig auf **2,5mm** ausrollen, stippen und in Stücke von **5 x 15 cm** schneiden, diese mit Streusel bestreuen und backen.

Die abgekühlten Gebäckstücke mittig, der Länge nach durchschneiden.

Den kalten Kochkrem auf die Unterseite dressieren dann mit dem Streuseldeckel abdecken und mit Westfalia Super Schnee absieben.

Ofentemperatur: ca. 200-210°C

Backzeit: ca. 25 Minuten

