Croissants met ijs recept

± 2 uur | ± 18 uur | 7 personen

Veel mensen eten croissants als ontbijt of lunch en dat klinkt natuurlijk best logisch. Wist je al dat je er heel eenvoudig een twist aan kunt geven, zodat je ze gemakkelijk kunt omtoveren tot ware desserts? Wij kwamen namelijk op het spontane idee om croissants te maken die gevuld zijn met ijs en vers fruit. Het resultaat? Verrukkelijke tussendoortjes die je ook prima als nagerecht kunt serveren. Dit wil je proberen! Lees dus snel verder voor ons croissants met ijs recept en ga lekker aan de slag!

Maak het jezelf zo makkelijk of juist uitdagend mogelijk als dat je zelf wilt

Het leuke aan dit recept is, dat je het jezelf zo makkelijk en uitdagend mogelijk kunt maken als dat je zelf wilt. Zo kun je de croissants uit de winkel halen, maar ze ook maken van kant-en-klaar croissantdeeg. Hieronder delen wij een recept waarmee je helemaal from scratch croissants kunt maken. Zelfs het ijs dat je voor dit recept nodig hebt, kun je gewoon in de supermarkt halen of zelf maken. Je kunt er zelfs voor kiezen om ijs met de ijsmachine te maken of lekker makkelijk zonder ijsmachine. Uiteraard bepaal je ook helemaal zelf welke smaak ijs je gebruikt. Wij hebben gekozen voor vanille-, aardbei- en chocolade-ijs.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 600 gram bloem;
- 9 gram + 1 theelepel gist;
- 75 gram kristalsuiker;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 1 theelepel vanillesuiker;
- Caramel;

- Chocolade;
- Caramelblokjes;
- Oreo crumbles;
- Spuitzak;
- Spuitmondje open ster #1M;
- Plasticfolie;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 300 milliliter water;
- 430 gram ongezouten roomboter;
- 1 ei, maat M;
- IJs naar keuze;
- Aardbeiensaus;
- Fruit naar keuze.

Recept

Het maken van de poolish:

1. Meng 100 gram bloem, 100 milliliter water en 1 theelepel gist tot een deeg.
   Let op! Het is een dun plakkerig deeg.
2. Dek de kom af met plasticfolie en laat het een nachtje rijzen.

Het maken van het croissantdeeg:

1. Roer 200 milliliter water, 2 theelepels suiker, en 9 gram gist door elkaar heen.
2. Laat het gist water circa 10 minuten staan, totdat het gaat schuimen.
3. Doe 500 gram bloem, de overige suiker, 100 gram roomboter en de poolish bij het gistwater in.
4. Kneed de ingrediënten voor circa 20 minuten tot een mooi elastisch deeg.
5. Vet een schaal in en doe daar het deeg in.
6. Dek de schaal af met plasticfolie.
7. Laat het deeg 2 uur rijzen op een warme plek.
8. Snijd de boter in gelijke plakken en vorm er een rechthoek van.
9. Leg de boter tussen een vel gevouwen bakpapier.
10. Rol de boter uit tot 13 x 20 centimeter.
11. Leg de boter in de koelkast om op te stijven.
    Tip! Het is belangrijk dat de boter bij het maken van de croissants koud blijft, dus probeer snel te werken.

12. Rol het deeg uit en leg de roomboter erop.
13. Vouw het deeg dicht en leg het weer 2 uur in de koeling.
14. Rol het deeg rechthoekig uit tot een lengte van 40 á 50 centimeter en 20 centimeter breed.
15. Vouw 3 kwart van de lengte naar binnen toe.
16. Vouw het laatste stukje naar het midden toe.
17. Herhaal stap 15 nog 2 keer.
18. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Het vormen van de croissants:

1. Rol het deeg rechthoekig uit tot een dikte van 2 centimeter.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Snijd lange driehoeken uit het deeg.
4. Rol de croissants vanaf de brede kant op en leg ze op de bakplaat.
5. Leg de croissant voor een nachtje in de koelkast.

Het afbakken van de croissants:

1. Haal de croissants 4 uur voor het bakken uit de koeling.
2. Verwarm de oven voor op 190 graden (heteluchtoven).
3. Kluts het ei.
4. Smeer de croissantjes in met het ei.
5. Bak ze in circa 13 minuten goudbruin en gaar.
6. Laat de croissants goed afkoelen.

Het vullen van de croissants:

1. Snijd de croissant aan de bovenkant in met een scherp mes.
2. Leg de croissants goed open en snijd er eventueel een stukje deeg uit.
3. Klop de slagroom met de Klop-Fix en vanillesuiker stijf.
4. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
5. Doe de slagroom in de spuitzak.
6. Leg een bol ijs in de opening van de croissants.
7. Drip een beetje saus over het ijs heen.
8. Spuit er een toef slagroom op.
9. Garneer de croissants met bijvoorbeeld fruit, caramelblokjes en Oreo crumbles.

Handige informatie

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Maak de croissants met ijs ook eens met kinderen!

Doordat je dit recept zowel ontzettend makkelijk als gemiddeld en zelfs uitdagend kunt maken, kan daadwerkelijk iedereen ermee aan de slag. Vind je het leuk om alles zelf te maken? Dan kun je helemaal from scratch zelfs croissants en ijs maken. Als je de croissants en ijs uit de winkel houdt, sla je wat (uitdagende) stappen over. Daardoor is het zelfs mogelijk om dit recept met kinderen te maken. Laat bijvoorbeeld op een kinderfeestje ieder kind zijn eigen croissant dessert maken om ze vervolgens met z'n allen op te eten. Dat is al een feest op zich te noemen!

Deel jouw croissants met ijs met ons!

Heb jij met dit recept croissants met ijs gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw croissants trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 × Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)