

# TEST

## 'Nemme' bag-selv-croissanter er svære at bage

Det skulle være nemt, men det er faktisk svært. Bag-selv-croissanter bliver for lyse og klæge, hvis du bager dem efter anvisningerne, for hverken ovntemperatur eller bagetid holder.

TEST  
VINDER



### Rema 1000

**Købt i:** Rema 1000

**Pris:** 24,95 kr. for 280 g. Pris per kg: 89,11 kr.



**Michael René:** Minder meget om Sallings. Lidt lyst bagt og faldet sammen i første forsøg. Bliver bedre i andet forsøg, hvor den har fået højere temperatur. Har gode rullelag som i wienerbrød. Smager af fedt og også af æg, der er penslet på. Smuldrer på den rigtige måde.

**Ronnie Holmen:** Enig i, at den minder meget om Sallings. I første forsøg er den faldet helt sammen efter bagning. Rammer meget bedre i andet forsøg. Dufter godt. Smager godt af croissant. Har ikke den karakteristiske smørsmag, men konsistensen er fin. Fine rullelag. Den rigtige sprødhed.



### Salling

**Købt i:** Føtex

**Pris:** 26,95 kr. for 280 g. Pris per kg: 96,25 kr.



**Michael René:** Samme som Remas. For lyst bagt i første forsøg. Falder sammen. I andet forsøg får croissanter den rigtige sprødhed og de wienerbrødsagtige rullelag. Dufter og smager mere af margarine end smør. Mangler den salte smøroplevelse. Positivt, at den er penslet. Knaser godt.

**Ronnie Holmen:** Helt klart flottere bagt ved andet forsøg på 190 grader. Der falder den ikke sammen. Dufter udmærket af fedt. Dufter af croissant, men ikke af smør. Udmærket konsistens. Fin sprødhed, flaky og crispy på toppen.



### La Lorraine

**Købt i:** Meny

**Pris:** 49,95 kr. for 252 g. Pris per kg: 198,21 kr.



**Michael René:** Dufter af smør. Også lille smule salt og smøragtig smag. Lækker sprød og knasende udenpå og flotte rullelag indeni. Meget flot autentisk udseende. Men lidt blød indeni. Åbenbart umuligt at bage en bag-selv-croissant rigtig godt. Men alt i alt min favorit.

**Ronnie Holmen:** Afbagningen er til den blege side, men den har stadig croissant-look. Hævet rigtig fint, men er stadig lidt klæg. Skal have mere i ovenen, end der står på pakken. Dufter ikke af meget, men det virker som smør. Smagen er udmærket. Rammer skiven, hvis man ikke følger bageanvisningerne.

Egentlig kunne det ikke være nemmere. Du tager bare posen ud af fryseren og sætter den færdigrullede dej på en bageplade og ind i ovnen. Voila! Ud kommer nybagte croissanter lige til at sætte tænderne i.

Ja, gid det var så vel. Det er det desværre ikke. Politikens test af fem mærker af bag-selv-croissanter viser, at selv når det er gjort ultranemt for dig, er det stadig ret svært.

Den er enten gal med ovntemperaturen eller bagetiden i anvisningerne på emballagen, og selve bagingen er ellers det eneste, du selv skal gøre.

»Det viser bare, hvor svært det er at bage en croissant. Selv når det meste er gjort for dig«, lyder det fra testdommer Ronnie Holmen, der er konditor og underviser på Hotel- og Restaurantskolen samt ejer af Cake By Ronnie Holmen.

»De skal allesammen bages længe, end der står i anvisningerne. El-

lers bliver de for lyse og ikke gyldenbrune, som de bør være«, lyder det fra meddommer, fødevareekspert og sensoriker Michael René.

»Der er ingen tvivl om, at man skal bruge sin sunde fornuft og tage anvisningerne på pakken med et gran salt«, slår Ronnie Holmen fast.

#### Prøv igen

Problemet er gældende for alle fem testede bag-selv-croissanter, men det er tydeligst i to af testens mærker, nemlig Sallings og Rema 1000's, som er produceret samme sted, har samme bageanvisninger – og måske er samme produkt. Anvisningen lyder nemlig, at croissanterne skal bages i



**Man må nok acceptere, at det nemt er en lidt halvbagt croissant, man får ud af ovnen derhjemme**

en forvarmet ovn ved 170-190 grader i 21 minutter. Politiken vælger i første omgang at bage dem ved 180 grader i de nævnte minutter, hvilket resulterer i en meget sammenfalden, klæg og lys croissant.

Herefter bager vi en ny ved 190 grader og får en flottere, bedre hævet og gyldenbagt croissant ud af det. Ja, faktisk en delt vindercroissant.

De tre andre croissantmærker i testen skal alle sammen bages længere, end der står på emballagen. Ellers er de nærmest hvide i stedet for gyldenbrune.

»Den positive udlægning er, at man ikke bør opgive dem, hvis man oplever, at de falder sammen og er for lyse. Så bør man give det et skud mere«, lyder det fra testdommer Michael René, der dog tager sig i sit eget råd:

»Det betyder jo så, at man skal købe flere poser«, tilføjer han.

#### Når ikke at hæve

Meddommer Ronnie Holmen, der underviser kommende bagere og konditorer, har også et råd, der må-

ske kan redde projektet. Det er uvist, om dejcroissanterne er forhævet, før de bliver frosset ned. Kun ét af mærkerne, La Lorraine, angiver, at man skal tømme croissanterne op inden baging. Resten skal direkte fra frost eller køl og ind i ovnen.

»Men måske vil det være en god ide at sætte dem til efterhævning, inden man bager dem. Når de sættes frosne i ovnen, kan de ikke nå at hæve, og glutenstrengene kan ikke nå at strække sig, inden croissanten har sat sig på ydersiden. Så opnår man ikke de papirstynde lag, der slipper hinanden, men får i stedet en klæg, uhævet klump i midten«, forklarer Ronnie Holmen og påpeger, at en god croissant har meget med hævning at gøre.

Derfor er hans realistiske konklusion også:

»Man må nok acceptere, at det nemt er en lidt halvbagt croissant, man får ud af ovnen derhjemme«, siger han og giver dermed grunden til, at ingen af bag-selv-croissanterne opnår høje karakterer.

line.felholt@pol.dk



## Coop

**Købt i:** Coop 365

**Pris:** 29,50 kr. for 330 g. Pris per kg: 89,39 kr.



**Michael René:** Lyst bagt ovenpå, men er færdigbagt, for enderne er mørke og knasende. Knaser udenpå, men er meget dejagtig indeni. Bløddej møder wienerbrød. Smager mere hen ad margarine end smør. Lidt tarvelig at se på. Ligner ikke en flot wienerbrøds-croissant.

**Ronnie Holmen:** Farven er en smule lys. Fin facon. Står flot. Dufter fint som en croissant, men har lidt en bismag af margarine, som ikke hører sig til. Konsistensen er udmærket og har de rigtige rullelag, men kunne godt være sprødere udenpå.



## Danerolles

**Købt i:** Rema 1000

**Pris:** 19,95 kr. for 240 g. Pris per kg: 83,13 kr.



**Michael René:** Klassisk tebolledej. Ikke wienerbrødsagtig. Ingen rullelag. Det her er bløddej. Men udmærket brun farve. Knaser dog ikke. Smager fint, men er mere en opgradering fra tebolle end en croissant.

**Ronnie Holmen:** Fin brun farve, men virker mere som bolledej end croissant. Har ingen rullelag. Dufter fint af nybagt bolle. Smager også som bolle. Meget blød konsistens og ingen sprødhed. Knaser ikke og slet ikke flaky. Rammer ikke skiven.

## FAKTA

### Sådan gjorde vi

**Politiken bad** to testdommere om at bedømme fem mærker af bag-selv-croissanter.

**Den ene dommer** er fødevareekspert og sensoriker Michael René, der vlogger om fødevarer på YouTube.

**Den anden dommer** er Ronnie Holmen, konditor, underviser på Hotel- og Restaurantskolen samt ejer af Cake By Ronnie Holmen.

**Dommerne bedømte** croissanter med fokus på udseende, duft, smag og konsistens.

**Dommerne gav** hver variant en samlet bedømmelse på mellem 1 og 6 tjektegn, hvor 6 er bedst. Antallet af tjektegn er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.