



AUTUMN BOWS / „JESIENNE ŁUKI”



Przykładowe przygotowanie na 35 sztuk z 7,5kg ciasta croissant

Składniki: ciasto croissant

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Złożyć arkusz ciasta po przekątnej i po boku, 5 mm od krawędzi i 1 cm od punktu. Następnie złożyć arkusz z powrotem i złożyć nacięte kawałki na przeciwną stronę. W ten sposób powstaje łuk, dociśnij mocno, gdzie ciasto przecina się, aby pozostało niezmienione podczas pieczenia.

Nie podajemy wymiarów ponieważ można wykonać różne wielkości.

Posmaruj wszystkie produkty jajkiem, a następnie pozostaw do wyrośnięcia na 60 minut, lekko paruj i piecz. Udekoruj łuk świeżymi owocami w różnych kolorach i cukrem pudrem, jeśli chcesz dodaj nadzienie – wypełnienie według własnej koncepcji.

Temperatura piekarnika: 220 ° C

Czas pieczenia: około 18 minut (lekko parować). Kontroluj czas

Uwaga:

po wykonaniu z ciasta uformowanych wzorów można je ponownie zamrozić do późniejszego wykorzystania.

PRODUCENT: D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands

PARTNER BIZNESOWY W POLSCE

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz

tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: poland.cooperation@wp.pl