



AUTUMN BREADS / „JESIENNE PIECZYWO”



Składniki

ciasto croissant; pasta migdałowa; czereśnie amarena

Dekoracja

Przygotowanie

Rozmrozić ciasto do zalecanej temperatury. Rozwałkować na grubość 2 mm i wyciąć paski o szerokości 48 cm i długości 12 cm, lekko nawilżyć ciasto. Położyć pastę migdałową (wycisnąć pasek) na cieście i położyć wiśnie amarena na wierzch. Złożyć jedną stronę ciasta ponad nadzieniem na drugą stronę i mocno nacisnąć. Następnie wyciąć paski o długości 9 cm. Lekko je zamrozić. Wyjmij produkty z zamrażarki, przetnij je 2 razy (schłodzone ciasto lepiej się kroi) i złożyć środkową część na drugą stronę i mocno nacisnąć (każda część ma 3 cm, (patrz zdjęcie 3).

Położ ciasto na blasze do pieczenia i pozostaw na 60 minut. Udekoruj pieczywo po upieczeniu.

Porady dotyczące wypieków: 18 min w 220 ° C

Wskazówka: Możesz użyć kawałki pomarańczy, mandarynek zamiast czereśni.

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



Galeria:



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