



BAKERY SNACK / „PRZEKĄSKI Z PIEKARNIKA”



Składniki:

ciasto croissant

nadzienie:

słodki cukier trzcinowy (15% masy ciasta)

dużo startego sera,

mieszanka przypraw bruschetta

Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto na grubość 10 mm. Rozłóż nadzienie na cieście i przełóż warstwą ciasta. Rozwałkuj ciasto ostrożnie na 5 mm. Pozostaw ciasto do usztywnienia w zamrażarce. Ciąć ciasto na grubość 5mm na kwadraty o wymiarach 5 x 5 cm. Umieść je na blasze do pieczenia. Schłodzone ciasto pokrój wg własnej kreatywności. Pozostaw do wyrośnięcia na 20 minut. Piec z lekką parą przez 20-25 minut w 190°C. W razie potrzeby można wysuszyć suszarce.

Aby utrzymać jakość, ważne jest, aby je spakować po zakończonym procesie.

Przykładowo zapakuj je w torebki celofanowe o wadze 200 g i udekoruj je, jak chcesz wg własnego pomysłu.

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