



CHEESE KNOT - „SEROWY WĘZŁ”



Składniki ciasto croissant

Dodatki: ser parmezan

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto croissant na grubość 10 mm. Nawilż lekko ciasto i posyp je serem parmezanem, złoż ciasto. Wałkuj dalej ciasto do 9 mm. Zwilżyć ciasto i ponownie posypać parmezanem, złoż ciasto. Dalej rozwałkuj ciasto do grubości 8 mm. Wytnij kawałki o wymiarach 6 na 12 cm i nacinaj każdy kawałek dwa razy na każde 2 cm (patrz zdjęcie). Zrób warkocz ciasto i zwiń do węzła. Posmaruj miseczki wewnątrz, posyp wewnątrz startym serem parmezan i włóż upieczone węzły w foremki.

Umieścić je w szafie garowniczej w temperaturze 28 °C i wilgotności maksymalnie 70%, aż ciasto dojrzeje.

Porady dotyczące wypieków 18 minut w 195 °C.

Wskazówka Posypać pokrojone drobne suszone pomidory na ciasto przed wypiekiem.

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