



Choc O Lat / „CZEKOLADOWY CROISSANT”



Składniki ciasto croissant

Dodatki: batoniki/patyczki czekoladowe do zapiekania roztopiona czekolada

Dekoracja (na przykład orzechy laskowe i złoty proszek).

Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto croissant na grubość 3 mm. Pokrój ciasto w prostokąty 8 na 19 cm. Ochłódź ciasto z powrotem do punktu zamrażania. Umieść pierwszy patyczek czekolady za pierwszym zwojem, a drugą za drugim zwojem. Zachowaj szew pośrodku na spodzie i delikatnie naciśnij. Zrolowane rolki ciasta croissant z czekoladą należy umieścić w szafce garowniczej w temperaturze 28 ° C i wilgotności maksimum 70%, aż ciasto dojrzeje. Aby uzyskać dodatkowy połysk, lekko posmaruj rolki przed wypiekiem mieszanką żółtka jaja i 10% mleka pełnego. Po wypieku pozwól rolkom ostygnąć. Ozdób górę część rolki roztopioną czekoladę. Udekoruj, jak chcesz i jak lubią klienci.

Porady dotyczące wypieku piec 17 minut w 195 °C.

Wskazówka - można posypać dodatkowo ciasto skórą pomarańczową.

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