



CHOCO TWIST / „CZEKOLADOWY TWIST”



Składniki

składniki ciasto croissant 3 kg propozycja na 50 sztuk

Inne składniki/ surowce/dekoracje/

500 g ciasta czekoladowego i 66 g czekoladowych pałeczek.

lukier cukrowy

Ciasto czekoladowe: 400 g ciasta croissant, 40 g proszku kakaowego i trochę wody

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury.

Przygotuj ciasto czekoladowe: mieszając 400 g ciasta croissant proszkiem kakaowym i odrobiną wody. Woda jest niezbędna do ciasta z użyciem kakao, ponieważ ciasto wchłania wodę do kakao. Dodając trochę wody konsystencja pozostaje taka sama jak ciasto. Dobrze wymieszaj razem, aż powstanie ładne brązowe ciasto. Rozwałkuj ciasto czekoladowe do grubości 3mm. Następnie rozwałkuj jasne ciasto croissant do grubości 20mm i na wierzch połóż ciasto czekoladowe. Na koniec wywałkuj ciasto do ostatecznej grubości 3mm.

Umieść to ciasto na blasze do pieczenia w zamrażarce, a następnie użyj ostrego noża, natnij ciasto czekoladowe (górną warstwę położoną na jasnym cieście) po ukosie w równych odstępach. Upewnij się, że arkusz ciasta ma mokre krawędzie, dzięki czemu rolki zachowują swój kształt. Zroluj ciasto wkładając do środka czekoladowe patyczki/pałeczki. Następnie utnij kawałki o wymiarach 13,5 na 8 cm.

Upewnij się, że złącze znajduje się pod spodem.

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



Glazuruj ciasto jajkiem. Odstaw je do szafy garowniczej, pozwól ciastu rosnać w temperaturze 28 ° C przy wilgotności maksymalnie 70%, aż ciasto będzie gotowe.

Porady dotyczące wypieków

Piec przez około 17 minut w temperaturze 195 ° C (piekarnik z wentylatorem) lub w zwykłym piekarniku w temperaturze 230 ° C z parą. Glazuruj wodą z cukrem po wypieku ochłodzone ciastko.

Przygotowanie wody z cukrem

Od lat używa się wody z cukrem, aby nadać produktom piękny połysk. Możesz to łatwo zrobić samemu. Odmierz 450 ml wody i 450 g cukru, doprowadź całość do wrzenia na patelni. Pozostaw na małym ogniu przez 10 minut. Po tym czasie zdejmij z pieca mieszaninę i zamieszaj ze 100 g cukru inwertowanego. Następnie dobrze wymieszaj, a woda z cukrem jest gotowa do użycia.

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