



CHOCOLATE BREADS / „CZEKOLADOWE CHLEBKI”



Składniki ciasto croissant

Dodatki: batony/pałeczki czekoladowe Callebaut

Przygotowanie

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

Rozwałkuj ciasto do grubości 2 mm i szerokości 50 cm. Potnij je na kawałki 9 cm szerokości i 16 cm długości. Umieść 3 batony czekoladowe na każdym kawałku. Zwiń części. Po zrolowaniu upewnij się, że batoniki z czekoladą nie znajdują się na spodniej stronie - pod spodem. Naciśnij mocno. Rozłóż zrolowane ciasto na blasze do pieczenia, posmaruj jajkiem i jeśli chcesz, dodaj dekorację ostrym nożem -zrób nacięcia. Pozostaw czekoladowe chlebki do wyrośnięcia na 60 minut.

Piec z parą w temperaturze 220 ° C przez około 18 minut.

Wskazówka dotycząca zmiany

Możesz użyć kornetu, aby dodać dekorację lub użyć dodatkowej czekolady.

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