



CHRISTMAS HATS CHRISTMAS HATS / „ŚWIĄTECZNE CZAPECZKI”



Składniki ciasto croissant

Dodatki: Chocuisse Souplesse lub fondant

Dekoracja

Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Uformuj rogaliki i lekko je zamroź, aby można je było łatwo przeciąć na pół. Po przecięciu umieść je pionowo/stojąco na blasze do pieczenia. Pozwól croissantom odpocząć przez 60 minut i upiecz je. Po upieczeniu pozostaw je do ostygnięcia i zanurz je w Chocuisse Souplesse lub fondant. Udekoruj je zgodnie z życzeniem.

Porady dotyczące pieczenia 18 minut w 220 ° C (piec na stojąco)

Wskazówka

- udekoruj ½ rogalika na zielono lub na biało, mogą przedstawiać choinki, użyj materiałów dekoracyjnych,
- udekoruj ½ rogalika na czerwono jako czapka św. Mikołaja lub udekoruj na biało jako zimowe ciasteczka.
- udekoruj ½ czubek rogalika bitą śmietanką za pomocą woreczka do wyciskania.

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