



CHRISTMAS STARS / „ŚWIĄTECZNE GWIAZDKI”



Składniki ciasto croissant

Dodatki/ dekoracja:

mus,

świeży owoc

Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto do grubości 2,5 mm i następnie wyciąć kwadraty o wymiarach 12 cm na 12 cm. Każdy róg kwadratu natnij i złóż do wewnątrz i mocno naciśnij (patrz rysunek 2).

Posmaruj wszystkie gwiazdki jajkiem i pozwól im rosnać przez 60 minut.

Dekoruj gwiazdki po upieczeniu według życzenia.

Porady dotyczące pieczenia piec 18 min w 220 ° C (lekko parować)

Wskazówka

Zanurz połowę gwiazdy w czekoladzie i połóż na wierzch kawałki złotych orzechów laskowych.

Stosuj dekoracje i dodatki lubiane przez klientów.

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