



CHRISTMAS SOUP WREATH / „WIGILIJNY WIANEK”



Składniki ciasto croissant

Dodatki/dekoracja:

starty ser

sucha ziołowa mieszanka przyprawowa bruschetty

czarne oliwki

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto na grubość 10 mm. Rozłóż starty ser i mieszankę przypraw na ciasto. Złóż ciasto na pół, wałkuj i obracaj je o ćwierć. Ponownie rozwałkuj ciasto do 10 mm. Rozłóż ponownie nadzienie (ser/zioła) na cieście.

Odlóż ciasto do zamrażarki do wychłodzenia. Następnie wytnij nożem proste paski o szerokości 8 mm, skręć je i pozwól im chwile odpocząć. Uformuj ciasto w wieniec i połącz końce z połówką czarnej oliwki.

Przed wypiekiem pozostawić do wyrośnięcia na około 20 minut.

Piec z niewielką ilością pary przez około 15 minut w temperaturze 200 ° C.

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