



COCONUT CROWNS / „KOKOSOWE KORONY”



Składniki ciasto croissant

Nadzienie:

33% kokosowe wiórki

27% cukier rafinowany

17% jaj

11% krople / dropsiki czekoladowe

6% skórki z cytryny

6% śmietana / bita śmietana

Dekoracja: żelatyna, kokos

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Wymieszaj szybko i krótko wszystkie składniki nadzienia. Rozwałkować ciasto na grubość od 2,5 do 2,75 mm i wytnij paski o szerokości od 14 do 15 cm. Następnie za pomocą woreczka do szprycowania, dodaj nadzienie na ciasto i składaj ciasto, tak aby zamknąć. Posmaruj ciasto jajkiem. Wytnij ciasto o szerokości 14 - 15 cm. Następnie natnij 3 lub 4 razy (patrz zdjęcie) i delikatnie rozdziel je. Pozostaw do wyrośnięcia na 60 minut.

Piec jak laminowany produkt z parą (210 ° C)/ temperatura wypieku

Czas dopasuj do warunków technologicznych.

Lekko glazuruj i udekoruj kokosem wypieczone ochłodzone ciastko.

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