



## COFFEE SNACKS / „PRZEKĄSKA DO KAWY”



Składniki  
ciasto croissant

Nadzienie  
49% pasta migdałowa  
49% żółty krem do ciasta  
2% skórki cytrynowej  
nasączone rodzynki

### Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Wymieszaj nadzienie, aby uzyskać gładką masę. Rozwałkuj ciasto do grubości od 2,1 do 2,25 mm i szerokości od 45 do 50 cm. Wypełnij rozwałkowany arkusz ciasta, najpierw dodajemy mieszankę pasty, a następnie posypujemy rodzynkami. Luźno zwijamy ciasto w rulon i wycinamy ostrym nożem przekąski o szerokości około 3 cm (waga 100 g). Następnie rozkładamy je na blasze do pieczenia i pozostawiamy do wyrośnięcia na 60 minut.

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

Po upieczeniu dodać glazurę / polewę, a następnie można udekorować fondantem lub ciepłą ciekłą pomadką, aby uzyskać efekt lustrzany.

Wskazówka:

Zamiast rodzynków możesz użyć mieszanki mesli.

**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](mailto:poland.cooperation@wp.pl)