



CROISSANT / „ROGALIK”



Składniki ciasto croissant

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto croissant na grubość 3 mm. Następnie należy je ochłodzić z powrotem do temp. 3 - 4 ° C. Wykroić z ciasta prostokąty 12 x 28 cm. Odstaw do zamrażarki do punktu zamrażania. Wyjmij je - nawilż wodą lekko ciasto.

Zawijaj rogalik, zwróć uwagę, aby na początku było ciasno. Rogaliki układaj na blasze do pieczenia, umieść w szafce garowniczej w temperaturze 28 ° C i wilgotności maksimum 70%, aż ciasto dojrzeje.

Aby uzyskać dodatkowy połysk, spryskaj rogaliki przed wypiečeniami mieszanką żółtka jaja i 10% mleka pełnego.

Porady dotyczące wypieków piec 17 minut w 195 °C.

Wskazówka

Po nałożeniu mieszanki jajecznej, posypać za pomocą sita drobnoziarnistego cukru na rogalik dla uzyskania dodatkowego połysku i chrupkości.

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