



CROISSANT AU CHOCORANGE „ROGALIK CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY”



Składniki ciasto croissant 3 kg (szacunkowo na 50 kawałków)

Inne składniki/surowce/dekoracje

500 g barwnego ciasta ; 66 g czekoladowych pałeczek/patyczków ; 66 g karmelizowanej skórki pomarańczowej.

Kolorowe ciasto: 400 g ciasta croissant i 40 g barwnika (pomarańczowy proszek).

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Przygotuj kolorowe ciasto, mieszając 400 g ciasta croissant z barwnikiem. Dobrze wymieszaj, rozwałkuj, aż otrzymasz ładne pomarańczowe ciasto o grubości 3 mm, a następnie rozwałkuj ciasto czekoladowe na grubość 20 mm. Następnie umieść kolorową warstwę na wierzchu arkusza normalnego jasnego ciasta. Na koniec wywałkuj ciasto do ostatecznej grubości 3 mm.

Umieść ciasto na blasze do pieczenia w zamrażarce, a następnie nakłuj ciasto za pomocą ostrego. Zapewni to pory w produkcie. Następnie wytnij trójkącki (rogaliki) z arkusza o podstawie 8 cm. Na początku włóż pałeczkę z czekolady w zawijany rogalik i karmelizowaną skórkę pomarańczową, a następnie dalej zwijaj w rogalik. Posmaruj zwinięte rogaliki żółtkiem.

Pozostawić rogaliki do wyrośnięcia w garowniku w temperaturze 28 ° C i wilgotności maksymalnie 70%, aż ciasto dojrzeje. Ponownie pokryj rogaliki żółtkiem jaja.

Porady dotyczące wypieków

Piec przez około 17 minut w temperaturze 170 ° C (piekarnik z wentylatorem) lub w zwykłym piekarniku w temperaturze 220 ° C z parą.

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



Chcesz dodatkowej glazury na rogalikach? Oszklij je wodą z cukrem. Przeczytaj, jak zrobić to poniżej.

Przygotowanie wody z cukrem

Od lat używa się wody z cukrem, aby nadać produktom piękny połysk. Możesz to łatwo zrobić samemu. Odmierz 450 ml wody i 450 g cukru doprowadź do wrzenia na patelni. Pozostaw na małym ogniu przez 10 minut. Zdejmij mieszaninę z ognia dodaj i zamieszaj z 100 g cukru inwertowanego. Dobrze wymieszana mieszanka z wodą z cukrem jest gotowa do użycia.

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