



CROISSANTBREAD / „CIASTO CROISSANT NA PIECZYWO”



Składniki ciasto croissant

Nadzienie/dodatki:

pasta z migdałów

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto na grubość 1,75 mm. Wałkuj ciasto i obracaj je o ćwierć kilka razy, aby zminimalizować napięcia z jednej strony. Posmaruj pastę z migdałów na ciasto, tak jak batony migdałowe. Uformuj rulon, a niego zrób wieniec, wielkość uzależniona od potrzeb.

Uformowany wieniec umieść na blasze do pieczenia - strona szwu jest u góry.

Pozostawić na około 30 minut. Piec z parą w temperaturze 200 ° C przez około 28 minut.

Po upieczeniu ostudź.

Wskazówka

Teraz możesz na przykład ozdobić wieniec cukrem pudrem, cukrowym kremem lub lukrem.

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