



CRONUTS / „CIASTKO Z DZIURKĄ à la PAŃCZEK”



Składniki ciasto croissant

Wycinak do ciast o średnicy 10 cm (najlepiej ząbkowany)

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto do grubości 4 do 5 mm. Następnie wycinaj kształty, najlepiej za pomocą noża/wycinaka z ząbkowaną krawędzią (pomaga to lepszemu sklejeniu się warstw).

Pozostaw ciasto Cronuts do wyrośnięcia na 45 do 60 minut.

Następnie należy głęboko usmażyć Cronuts w oleju.

Po wystygnięciu udekoruj Cronuts: cukrem cynamonowym, lukrem lub zastosuj inną dekorację.

Temperatura smażenia: 165 ° C Czas smażenia : około 6 - 8 minut

Porcja ciasta na 90 sztuk z opakowania

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