



ELEPHANT EAR SNACK / „PRZEKĄSKA UCHO SŁONIA”



Składniki ciasto croissant

Nadzienie

47% miękkie masło

47% tarty dojrzały ser

6% mieszanka Bruschetta, na przykład: aromat pomidora lub czosnku lub smak według uznania.

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury.

Rozwałkować ciasto na grubość 2,5 do 2,75 mm, szerokość 60 cm. Nadzienie: masło doprowadź do pełnej smarowności, dodaj ser i zioła – mieszając doprowadź do powstania jednolitej masy. Następnie połóż nadzienie cienką warstwą na ciasto. Zawień ciasto w odpowiednie rulony na uszy słonia lub złóż na motyle.

Wytnij produkty z rulonu o szerokości 3 cm. Następnie pozostaw do wyrośnięcia na 60 minut.

Piec jak croissanty ale w nieco niższej temperaturze 220 °C.

Czas pieczenia dopasuj do warunków technologicznych. Monitoruj proces pieczenia.

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