



FRUIT BOWS / „OWOCOWY ŁUK”



Składniki 7,5 kg ciasto croissant ilość dedykowana na 35 szt.

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj je uzgodnionej grubości. Przy wałkowaniu składaj i obracaj ciasto. Wytnij właściwe wielkości. Złóż arkusze ciasta po przekątnej i wynik po boku, 5 mm od krawędzi i 1 cm od punktu. Następnie złóż całość z powrotem i złóż dzieloną sekcję na przeciwną stronę. W ten sposób powstaje łuk, dociśnij mocno, gdzie ciasto przecina się, aby pozostało niezmienione podczas pieczenia.

Posmaruj wszystkie produkty jajkiem, następnie pozostaw do wyrośnięcia na 60 minut, lekko paruj i piecz.

Udekoruj łuki świeżymi owocami w różnych kolorach i cukrem pudrem, jeśli chcesz.

Słodkie wypełnienie według uznania i smaku.

Temperatura piekarnika: 220 ° C

Czas pieczenia: ca. 18 minut (lekko parować)

Uwaga: uformowane łuki z ciasta możesz ponownie zamrozić i użyć w innym czasie.

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