



FRUITY FLOWER / „OWOCOWY KWIAT”



Składniki ciasto croissant

Crème pâtisserie

1000 ml mleka pełnego

100 g żółtka jaja

90 g proszku w proszku

250 g cukru

1 laska wanilii

Kompot z czarnej porzeczki

70 g puree z malin

70 g puree z wiśni

125 g czarnej porzeczki

48 g cukru

3,6 g żelatyny

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto do grubości 3 mm. Wytnij paski o wymiarach 24 na 2,5 cm. Ochłódź je do 0°C. Umieść ciasto w pierścieniu o średnicy 8 cm na boku. Następnie rozwałkuj pozostałe ciasto na grubość 2 mm, wytnij krążki i umieść je na dnie pierścieni. Dodaj do ciasta krem pâtisserie. Całość umieścić w szafce garowniczej w temperaturze 28 °C i wilgotności maksymalnie 70%, aż ciasto dojrzeje. Po upieczeniu odstaw do całkowitego ostygnięcia i napełnij żelem z czarnej porzeczki (nasz kompot). Udekoruj zgodnie z życzeniem.

Piec przez około 15 minut w temperaturze 195 ° C.

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



Crème pâtisserie

Zagotuj mleko, cukier i wanilię razem. Wymieszaj śmietanę w proszku z odrobiną cukru i żółtkiem jaja. Dodaj trochę tej mieszanki do wrzącego mleka i wymieszaj razem. Teraz dodaj resztę mieszanki mleka i gotuj.

Kompot z czarnej porzeczki

Wymieszaj różne puree owocowe z cukrem i gotuj, dodaj żelatynę. Dodaj i mieszaj z czarnymi porzeczkami, aż stanie się gładką mieszanką .

Wskazówka

Kwiaty na zdjęciu to chryzantemy, ale można je zastąpić dowolnym jadalnym kwiatem, na przykład lawendą.

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