



NIBBLES / „PRZEKĄSKA”



Składniki ciasto croissant

Nadzienie/ dodatki: (proponycja)
pasta smakowa o smaku (chili / czosneku)

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Wałkujemy ciasto ciastem metodą francuską (1 x 3 razy) do grubości około 10 mm. Następnie rozwałkowujemy ciasto na grubość 2 mm. Ciasto układamy na blachach do pieczenia pokrytych silikonowym papierem do pieczenia. Pędzujemy je bezpośrednio pastą o smaku przyprawowym. Następnie ciasto na blachach przenosimy do zamrażarki, aby ciasto się usztywniło (łatwiej będzie ciąć przekąski). Gdy ciasto lekko się usztywni, należy pokroić plastry na kwadraty 3 x 3 cm. Pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut. Lekko zaparować.

Piec przez około 40 minut w 180 ° C.

Po upieczeniu pozostawić produkty do ostudzenia / wyschnięcia w piekarniku w temperaturze 100 ° C lub przenieść do suszarki.

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