



## PECAN SLICE/ „KAWAŁEK PEKANA”



Składniki ciasto croissant

Inne składniki : masa jajowa, cukier cynamonowy

Crème pâtisserie au chocolat

1000 ml mleka pełnego

100 g żółtka jaja

90 g proszku w proszku

250 g cukru

1 laska wanilii

100 g gorzkiej czekolady

Karmelizowane orzechy pekan

100 g orzechów pekan

150 g miodu

1 laska wanilii

sól

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto croissant na grubość 3 mm. Wytnij paski o szerokości 27 cm. Umieść na cieście crème pâtisserie au chocolat równo rozłoż. Posyp karmelizowane orzechy pekan na wierzch. Następnie złóż ten kawałek ciasta na pół. Pozostaw go do ochłodzenia do 0 ° C. Wycinaj z chłodnego ciasta kawałki o szerokości 3,5 cm. Umieścić je na blachę piekarniczą i wstaw do szafce garowniczej o temperaturze 28°C i wilgotności maksymalnie 70%, aż ciasto dojrzeje. Przed wypiekiem posmaruj/spryskaj je masa jajową i nałóż karmelizowaną masę z orzechami pekan. Na koniec posyp cukrem cynamonowym na plasterki za pomocą sita.

**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](mailto:poland.cooperation@wp.pl)



#### Karmelizowane orzechy pekan

Wymieszaj orzechy pekan, sól, wanilię i podgrzany miód. Karmelizuj w piekarniku, aż orzechy będą w połowie upieczone. Pozwól im ostygnąć dożądanego parametru/rozmiaru.

#### Crème pâtisserie au chocolat

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 do mleka. Na koniec dodaj czekoladę i mieszaj, aż stanie się gładką gęstąwą mieszanką.

Porady dotyczące wypieków 15 minut w 195 ° C.

#### Wskazówka

Możesz zrobić ten kawałek ciasta z różnymi rodzajami orzechów.  
Na przykład: orzechy laskowe, migdały lub orzechy włoskie.

#### 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](mailto:poland.cooperation@wp.pl)