



## SUGAR CURLS / „CUKROWE LOKI”



Składniki ciasto croissant

Inne dodatki/materiały

długie patyczki szaszłykowe

cukier granulowany lub cukier cynamonowy

Przygotowanie

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

Rozwałkować ciasto do grubości 9 mm i szerokości 25 cm.

Za pomocą ostrego noża wyciąć paski o wielkości około 10 do 12 mm.

Lekko zwijaj falująco paski jak pokazano powyżej, bezpośrednio nakłuj je na patyczki szaszłykowe lub długie szpikulec.

Pozostaw produkty do wyrośnięcia na 60 minut. Przed pieczeniem posyp cukrem pudrem lub cukrem cynamonowym.

Lekko parować produkty i piec przez 18 minut w temperaturze 200 ° C.

Piec łagodniej niż na standardowe croissanty.

**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)