



## TONGUES / „JĘZYCZEK”



Składniki ciasto croissant

Inne składniki:

żółty krem do ciasta

lekki krem do gotowania

świeży owoc np. jagoda

żelatyna

lukier cukrowy

Przygotowanie

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

Rozwałkuj ciasto na grubość od 2,75 do 3 mm, wytnij kwadraty 14 x 14 cm.

Język: umieść półokrągły wycinacz centralnie na arkuszu, przetnij go w połowie i złożyc wyciętą część.

Dodaj żółty krem do ciasta, pozostaw do wyrośnięcia na 60 minut. Piec z parą przez 18 minut w temperaturze

220°C. Po upieczeniu dodaj lekki krem do pieczenia lub żółty krem do ciasta, świeże owoce i polewę. Posyp

delikatnie cukrem pudrem.

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)