



TREAT CROISSANTS / „SMAKOŁYK ROGALIKOWY”



Składniki ciasto croissant

Inne składniki/dodatki/dekoracje

roztopiona czekolada

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Zrób croissanty (jak wcześniejsze receptury) i lekko je zamrozić, aby można je było przeciąć na pół łatwo. Umieść pół croissanty na blaszkę do pieczenia. Uważaj, aby umieścić croissanty zamknięciem (szerszą częścią) do dołu. Pozwól croissantom odpocząć przez 60 minut i piecz je z dodatkiem pary w piekarniku.

Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia, zanurz je w roztopionej czekoladzie i udekoruj według życzenia.

Porady dotyczące wypieków piec w piekarniku 16 minut w 220 °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



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