



TWISTING TORNADO / „ZAKRĘCONE JAK TORNADO”



Składniki ciasto croissant 3 kg (szacunkowo na 50 kawałków)

Inne składniki/dodatki/dekoracje

ciasto czekoladowe 500 g

Ciasto czekoladowe:

400 g ciasta croissant, 40 g proszku kakaowego i trochę wody.

Wypełnienie:

530 ml mleka, 280 g cukru, 530 g śmietany, 200 g żółtka jaja, 83 g śmietanka w proszku i 300 g kropelek czekolady (lub ich ilość zgodnie z potrzebami).

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Przygotuj ciasto czekoladowe, mieszając 400 g ciasta croissant z kakao w proszku i odrobiną wody. Woda jest niezbędna do ciasta z powodu użycia kakao. Dodając trochę wody konsystencja ciasta pozostaje taka sama jak wcześniej zwykle ciasto. Dobrze wymieszaj, aż otrzymasz ładne brązowe ciasto. Rozwałkuj ciasto czekoladowe do grubości 3 mm. Dodaj zwykłe ciasto o grubości 20 mm i na wierzch ciasto czekoladowe. Na koniec wywałkuj ciasto do ostatecznej grubości 3 mm.

Upewnij się, że warstwa ma mokre krawędzie, dzięki czemu tornada zachowują swój kształt podczas pieczenia. Wytnij kawałki o wymiarach 7 cm na 30 cm. Następnie pokrój je po przekątnej (patrz zdjęcie 1). Umieść rurkę do nawinięcia ciasta na najszerszej części ciasta, a następnie roluj ciasto, aby utworzyć wieżę. Umieść ciasto w natłuszczonej foremce. Pozostawić tornada do podniesienia się w garowniku w temperaturze 28°C przy wilgotności maksymalnie 70%, aż ciasto będzie przyjemne i luźne zagarowane. Glazuruj tornada żółtkiem jaja.

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



Porady dotyczące wypieków

Piec przez około 17 minut w temperaturze 170 ° C (piekarnik z wentylatorem) lub w zwykłym piekarniku w temperaturze 220 ° C (para wcześniej przez minutę).

Aby zrobić wypełnienie: ubij żółtko z połową cukru. Dodaj połowę mleka razem ze śmietaną w proszku. Dobrze wymieszaj. Do garnka wlej resztę mleka i śmietanki i doprowadź do wrzenia. Zdejmij garnek z ognia i ostrożnie mieszaj. Ponownie włóż na piec garnek i podgrzewaj mieszankę, aż zacznie się gotować delikatnie i tężeć. Na koniec dodaj krople czekolady. Po upieczeniu usuń rurki z tornad. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie napełnij je nadzieniem.

Zmieniaj wypełnienie

Możesz rozkoszować się bez końca Tornado za pomocą wypełnienia. Na przykład zrób krem truskawkowy, aby nadać Tornado piękny świeży letni smak. Krem truskawkowy: zastępując mleko 160 gramami puree z truskawek w powyższej recepturze.

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