



WINDMILLS / „WIATRAKI”



Składniki ciasto croissant

Inne składniki/dodatki/dekoracje

żółty krem do ciasta

lekki krem gotowany

świeży owoc

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.

Wiatraki: natnij kwadraty, złoż każdy kąt po przekątnej i złoż jeden punkt do wewnątrz(wzór śmigła do wiatraczka) naciśnij mocno. Dodaj żółty krem do ciasta, pozostaw do wyrośnięcia na 60 minut, piecz przez 18 minut przy użyciu pary w temperaturze 220°C.

Po ostudzeniu dodaj lekki krem gotowany lub żółty krem do ciasta, świeże owoce i polewę.

Posyp delikatnie cukrem pudrem zamiennie możesz posmarować bezbarwną żelatyną.

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